

Glossaire

Abréviations

ACIA – Agence canadienne d’inspection des aliments

ACIB – Agence canadienne d’identification du bétail

ARMPC – Analyse des risques et maîtrise des points critiques

BPF – Bonnes pratiques de fabrication

CCA – Commission du Codex Alimentarius

CCSEE – Centre canadien de surveillance des éclosions entériques

CE – Commission européenne

CDC – Centre for Disease Control and Prevention (É.-U.)

CIPHI – Institut canadien des inspecteurs en hygiène publique

DEFRA – Ministère de l’Environnement, de l’Alimentation et des Affaires rurales (R-U)

EBS – Encéphalopathie bovine spongiforme (maladie de la vache folle)

ECPV – Escherichia Coli producteur de vérocytoxine

EST – Encéphalopathies spongiformes transmissibles

É-U – États-Unis

FDA – Food and Drug Administration (É.-U.)

FSA – Food Standards Agency

FSIS – Food Safety Inspection Service (département de l’Agriculture des É.-U.)

GCMOSCIA – Groupe de mise en œuvre du système canadien d’inspection des aliments

MAAO – Ministère de l’Agriculture et de l’Alimentation de l’Ontario (anciennement connu sous l’acronyme MAAARO)

MEO – Ministère de l’Environnement (Ontario)

MNE – Méthodes normalisées d’exploitation

MRN – Ministère des Richesses naturelles (Ontario)

MRS – Matériel à risque spécifié

MSSLD – Ministère de la Santé et des Soins de longue durée (Ontario)

NU – Nations Unies

OAA – Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (ONU)

OFSS – Stratégie ontarienne de la salubrité des aliments

OIMP – Ontario Independent Meat Processors

OMS – Organisation mondiale de la Santé

OVA – Ontario Veal Association

PASA – Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (système fondé sur l'ARMPC de l'ACIA)

PCSA – Partenariat canadien pour la salubrité des aliments

PME – Petites et moyennes entreprises

RCNPVV – Règlement et Code nationaux sur les produits de viande et de volaille

R-U – Royaume-Uni

SAGIA – Système d'aide à la gestion de l'innocuité des aliments (système informatique du MAAO)

SCIA – Système canadien d'inspection des aliments

SCISP – Système canadien intégré de la santé publique

SEFPO – Syndicat des employées et employés de la fonction publique de l'Ontario

SF – Salubrité à la ferme

SIMDO – Système informatique sur les maladies à déclaration obligatoire (Ontario)

SISP-i – Système d'information en santé publique de Santé Canada (système intégré)

SPCA-Ontario – Société de protection des animaux de l'Ontario

UE – Union européenne

USDA – Département de l'Agriculture des États-Unis

Glossaire

Définitions

Abats – Langue et organes ou parties comestibles des animaux de boucherie provenant des cavités thoraciques ou abdominales. Pour ce qui est de la volaille, il s’agit des résidus non comestibles une fois les abattis enlevés.

Abattage sur commande – Abattage d’animaux d’un producteur et fourniture de certains services de boucherie élémentaires aux fins de consommation par la famille immédiate du propriétaire de l’animal ou de vente à la ferme.

Abattoir – Entreprise où l’on abat et apprête les animaux destinés à la consommation humaine.

Abcès – Amas de pus dans une cavité formée par la dégénérescence et la nécrose (mort) des tissus.

Accréditation d’une tierce partie – Reconnaissance officielle d’un programme de salubrité des aliments au sein d’un ou de plusieurs secteurs ou groupements de denrées de la chaîne alimentaire par une autorité reconnue sur le plan national, comme un organisme de normalisation, obtenue généralement après vérification.

Adultération – Ajout ou inclusion de matière sale, malsaine, étrangère, impure ou de qualité inférieure dans un produit alimentaire.

Agent pathogène – Micro-organisme susceptible de causer une maladie chez les humains.

Agrément – Reconnaissance officielle de la compétence permettant de gérer ou d’accomplir une activité précise.

Allergène alimentaire – Substance contenue dans les aliments qui provoque chez certaines personnes une réponse du système immunitaire, telle qu’une réaction allergique.

Altération des aliments – Modifications chimiques, physiques ou microbiennes des aliments qui les rendent impropres à la consommation humaine.

Analyse des risques – Processus de collecte et d’évaluation des données sur les dangers et les conditions entraînant leur présence dans les aliments à l’étude. Ce processus vise à déterminer les éléments essentiels à la salubrité des aliments qui doivent être pris en compte dans le plan d’ARMPC.

Analyse des risques – et maîtrise des points critiques (ARMPC) – Approche systématique, reconnue à l’échelle internationale, d’identification,

d'évaluation et de maîtrise des risques en matière de salubrité des aliments. Cette approche cherche à prévenir la présence d'un danger pendant le cycle de production plutôt qu'à le détecter au moment de l'inspection du produit final.

Animal ne se levant pas – Animal incapable de se lever ou de se tenir debout seul parce qu'il est faible ou blessé et qui est non ambulant avant l'abattage.

Animaux de réforme – Animaux ou oiseaux écartés du troupeau ou de la bande parce qu'ils ne sont plus productifs ou ne peuvent pas servir à la reproduction.

Ante mortem – Avant la mort (avant l'abattage).

Antibiotique – Médicament antimicrobien produit à partir d'organismes vivants (p. ex., pénicilline). Utilisé à des fins thérapeutiques dans le but d'entraver la croissance des bactéries et autres micro-organismes ou de les détruire, ainsi que comme anabolisant pour les animaux.

Antimicrobien – Médicament qui tue les bactéries ou ralentit leur croissance de sorte que le système immunitaire des animaux puisse se remettre de la maladie causée par la bactérie.

Aquaculture – Type d'élevage d'espèces aquatiques (p. ex., pisciculture) en vue de leur reproduction, de leur culture et de leur commercialisation.

Bactérie – Organisme microscopique unicellulaire capable de se reproduire par division cellulaire.

Bétail – Animaux domestiques dont la viande est destinée à la consommation humaine.

Biosécurité – Le fait de prendre des mesures, ou les mesures proprement dites, visant à prévenir l'apparition d'une maladie ou d'un micro-organisme par contamination croisée.

Bonnes pratiques agricoles (BPA) et bonnes pratiques d'élevage (BPE) – Pratiques exemplaires d'élevage et pratiques de gestion recommandées.

Cadavre d'animal – Carcasses d'animaux morts.

Casher – Aliment préparé rituellement dont la consommation ou l'utilisation est autorisée par la loi hébraïque ou le Talmud.

Chaîne alimentaire – Le système agroalimentaire, de la production à la consommation.

Comestible – Toute denrée qui peut être mangée ou considérée, après inspection, comme étant propre à la consommation.

Commission du Codex Alimentarius (CCA) – Commission créée par l’Organisation des Nations Unies pour l’alimentation et l’agriculture (FAO) et l’Organisation mondiale de la Santé (OMS) des Nations Unies dans le but d’élaborer des normes, des lignes directrices et d’autres textes connexes, notamment des codes de pratiques en matière d’aliments, reconnus à l’échelle mondiale.

Condamné – Produit ou ingrédient inspecté et considéré comme étant impropre à la consommation humaine.

Contamination – Présence de produits dangereux de nature biologique, chimique ou physique dans des aliments qui peuvent être nocifs pour les humains.

Contamination croisée – Mouvement physique ou transfert d’agents dangereux d’une personne, d’un objet ou d’un endroit à un autre.

Danger – Agent ou facteur biologique, chimique ou physique susceptible de rendre un aliment insalubre.

Délai ou période d’attente – Délai recommandé entre le moment de la dernière administration d’un médicament et l’abattage d’un animal de boucherie. Il s’agit du temps nécessaire pour s’assurer que la viande issue de la carcasse sera exempte de résidus.

Denrée alimentaire – Produit agricole ou aquacole particulier, comme le bœuf, les œufs, la dinde ou le saumon.

Désinfectant – Germicide (agent chimique qui tue des organismes) appliqué sur des objets plutôt que sur des animaux.

Désinfecter – Processus permettant de réduire le nombre de micro-organismes sur une surface propre à des niveaux sans danger.

Désossage – Retrait des os des carcasses d’animaux.

Dioxine – Composé chloré hautement toxique dérivé de méthodes d’incinération ou de blanchiment au chlore.

Dossiers d’ARMPC – Dossiers qu’un producteur ou un transformateur de produits alimentaires conservera, prouvant qu’un programme d’ARMPC de production d’aliments sains fonctionne comme prévu.

Épidémiologie – Étude de la fréquence, du mode de distribution et de la lutte des maladies chez les populations.

Euthanasie – Mise à mort par des processus non douloureux.

Éviscération – Retrait des organes internes et des entrailles d’un animal.

Farine de viande osseuse (FVO) – Produit dérivé des carcasses, des résidus des abattoirs et autres résidus alimentaires.

Fiches d'élevage – Formules utilisées par les éleveurs de poulets, pour chaque bande ou lot, servant à consigner des renseignements, notamment sur l'alimentation et la médication, essentiels dans le cadre des programmes préventifs fondés sur l'ARMPC, qui sont soumises aux transformateurs.

Groupes de denrées alimentaires – Organisme constitué dans le but de représenter les producteurs d'une denrée particulière.

Habillage – Processus de préparation d'un animal en produit destiné à l'alimentation humaine qui consiste à nettoyer et préparer la viande de la carcasse.

Halal – Terme arabe qui signifie « autorisé ». Pour que les musulmans puissent consommer de la viande selon les règles islamiques, elle doit être abattue selon une méthode particulière.

Homologation – Processus de validation du rendement ou de la conformité à des normes ou à des critères établis par un organisme d'homologation aux fins de délivrance de certificat (ou de marquage).

Hormone – Substance chimique produite dans l'organisme ayant un effet donné sur l'activité ou la fonction de certains organes.

Infectieux – Terme employé pour décrire différents micro-organismes pathogènes notamment des virus, des bactéries, des protozoaires et des champignons qui peuvent vivre ou se multiplier dans des tissus vivants.

Infection d'origine alimentaire – Maladie d'origine alimentaire qui apparaît lorsqu'un micro-organisme pathogène est ingéré avec des aliments.

Intoxication/empoisonnement alimentaire – Maladie d'origine alimentaire qui apparaît lorsqu'un micro-organisme vivant se multiplie à l'intérieur ou à la surface d'un aliment ou dans l'organisme une fois consommé avec l'aliment et qui produit un résidu chimique ou une toxine.

Irradiation – Procédé d'exposition d'aliments ou d'autres articles à des radiations de diverses longueurs d'onde dans le but d'éliminer la contamination par des organismes indésirables.

Limite critique – Valeur minimale ou maximale à laquelle un danger ou un paramètre biologique, chimique ou physique doit être contrôlé à un point de contrôle critique afin d'être prévenu, éliminé ou réduit à un niveau acceptable.

Lot – Quantité d'aliments transformés dans des conditions identiques.

Maladie entérique – Terme employé pour désigner diverses maladies habituellement transmises par une source commune (eau, aliments, personne à personne), par voie orale.

Maladie transmissible – Maladie susceptible de se transmettre dans des aliments par une personne infectée et qui demeure présente dans les aliments jusqu'à ce qu'une personne les consomme et tombe malade.

Matériel à risque spécifié (MRS) – Tissus des bovins considérés comme pouvant être ou étant fort probablement porteurs d'un agent infectieux de l'EBS : a) le crâne, la cervelle, les ganglions trigéminés, les yeux, les amygdales, la moelle épinière et les ganglions de la racine dorsale des bovins âgés de 30 mois ou plus et b) l'iléon distal des bovins de tous âges.

Matières fécales (selles) – Résidus éliminés par les intestins (fumier).

Médicament antibactérien – Médicament antimicrobien synthétisé par voie chimique (p. ex., sulfadimidine) ou produit à partir d'organismes vivants (p. ex., pénicilline).

Médicaments sur ordonnance – Médicaments ne pouvant être utilisés que par un vétérinaire autorisé ou sur prescription d'un tel vétérinaire. Ces médicaments doivent être administrés sous surveillance en raison de leur toxicité, des autres effets nuisibles possibles ou de la nécessité d'une méthode d'administration plus complexe.

Mesures correctives – Mesures à prendre lorsque les résultats de la surveillance des PCC indiquent une perte de contrôle.

Mesures de contrôle – Mesures ou activités pouvant être utilisées pour prévenir ou éliminer les risques d'insalubrité d'aliments ou les réduire à un niveau acceptable.

Méthodes normalisées d'exploitation (MNE) – Méthodes écrites équivalentes aux programmes préalables qui décrivent les différents procédés de production. Pour les éleveurs d'animaux de ferme, ces procédures décrivent souvent les étapes particulières associées aux « pratiques exemplaires de gestion », aux « bonnes pratiques d'élevage » ou aux « bonnes pratiques agricoles ».

Micro-organisme – Petit organisme vivant, comme une bactérie, non visible à l'œil nu.

Moisissure – Micro-organismes multicellulaires souvent visibles à l'œil nu sous forme de taches floues ou poudreuses.

Nitrites/nitrates – Le nitrite et le nitrate sont des additifs alimentaires utilisés pour la salaison des viandes. Ils permettent de stabiliser la couleur de

la viande rouge, d'empêcher certaines altérations et l'apparition d'organismes qui causent des intoxications alimentaires, et d'accentuer la saveur. Dans les viandes, les nitrates se transforment en nitrites.

Numéro d'identification de médicament – Numéro codé qui identifie le produit et assure à l'acheteur que ce produit est homologué par le gouvernement du Canada.

Objectif en matière de salubrité des aliments – Fréquence ou la concentration maximale de dangers dans un aliment au moment de sa consommation et qui offre un niveau de protection acceptable.

Parasite – Organisme dont la croissance et la reproduction dépendent d'un hôte vivant.

Pathogène – Causant une maladie.

Périssable – Désigne un aliment susceptible de s'altérer facilement.

Pesticide – Substance servant à éliminer les insectes, les rongeurs, les champignons ou les plantes nuisibles, ou à en limiter le nombre.

Pistolet à cheville percutante ou pistolet – Instrument qui, lorsqu'il est activé, permet de propulser une cheville sur une distance limitée. La pénétration de la cheville dans le cerveau rend l'animal inconscient, mais ne le tue pas sur le coup.

Plan d'ARMPC – Document écrit fondé sur les principes d'ARMPC qui délimite les procédures formelles à suivre par une usine ou un établissement.

Point critique de contrôle (PCC) – Point, étape ou procédure où un contrôle peut être appliqué et qui est essentiel pour prévenir ou éliminer un risque d'insalubrité d'aliment ou le réduire à un niveau acceptable.

Post mortem – Après la mort (après l'abattage).

Potable – Eau qui peut être bue.

Produits de viande fermentés – Saucisses de viande crue prêtes à consommer produites grâce à un processus de fermentation contrôlé.

Programmes d'éducation permanente – Programmes visant à offrir sur place de l'aide et une formation aux exploitants, notamment les agriculteurs, par l'entremise d'agents embauchés par le gouvernement ou d'établissement d'enseignement, et à fournir des documents d'information.

Programme de gestion de la qualité (PGQ) – Expression servant à décrire le système d'inspection et de contrôle des produits du poisson imposé par le gouvernement fédéral, qui prévoit des procédures, des inspections et des enregistrements aux fins de vérification et de documentation des processus

de transformation du poisson ainsi que de la salubrité et de la qualité du poisson transformé, importé ou exporté.

Programmes préalables – Mesures ou méthodes, y compris les bonnes pratiques industrielles (pratiques exemplaires de gestion, bonnes pratiques d'élevage ou bonnes pratiques agricoles), qui contrôlent les conditions de fonctionnement au sein d'un établissement alimentaire (ou d'une unité d'élevage d'animaux), permettant l'établissement de conditions ambiantes propices à la production d'aliments sains. Ces mesures ou procédures établissent les fondations du système d'ARMPC.

Rappel – Système en vertu duquel les produits qui pourraient présenter un danger pour les consommateurs sont retirés du marché.

Reconnaissance – Terme utilisé pour établir que le système d'ARMPC global d'un établissement a réussi un examen approfondi de l'ACIA et que cette vérification donne lieu à une reconnaissance officielle du système d'ARMPC par l'ACIA. Ce terme s'applique également aux programmes de salubrité des aliments sur la ferme qui se fondent sur l'ARMPC.

Récupération – Processus appliqué aux matières premières animales consistant à les cuire et à les séparer en gras stérile et en produits protéiniques tels que le suif, la farine de viande osseuse et la farine de plumes.

Reprise – Correction d'un problème associé à de la viande ou à une carcasse visant à la récupérer.

Résidu – Lorsqu'il est question d'élevage, désigne les polluants du milieu, les pesticides, les médicaments ou les hormones à usage vétérinaire présents dans les tissus des animaux à l'étape de la consommation ou de la pré-consommation.

Résidu non comestible – Résidu issu de la transformation d'aliment ou de viande considéré comme étant impropre ou non destiné à la consommation humaine.

Risque – Estimation de l'apparition probable d'un danger.

Ruminant – Mammifère qui mâche de nouveau ses aliments et qui présente des onglons et un estomac à quatre compartiments, comme une vache, un buffle, une chèvre, un chevreuil ou un lama.

Ruminants sauvages – Bison, wapiti, caribou, chevreuil, orignal, bœuf musqué, chèvre de montagne et mouflon de montagne qui n'ont pas été élevés dans une ferme.

Salaison – Procédé de traitement des viandes par addition de sel, de nitrates ou de nitrites, avec ou sans eau.

Secteur – Section particulière de la chaîne alimentaire comme l'élevage, l'abattage (aussi appelé la récolte), le traitement, la distribution, la vente au détail, le service alimentaire et la consommation.

Service d'alimentation – Installation dans laquelle du lait ou des aliments sont fabriqués, traités, préparés, entreposés, manipulés, étalés, distribués, transportés, vendus ou mis en vente, à l'exception d'une résidence privée.

Stérilisation – Destruction de tous les micro-organismes pathogènes et putréfiants.

Suif – L'un des produits résultant des carcasses et des résidus d'animaux fondus. Fait aussi référence à la graisse animale.

Surveillance – Observer ou prendre des mesures aux points critiques de contrôle à des fréquences prévues aux fins de vérification.

Système d'ARMPC – Désigne tous les programmes préalables (lieux, transport et entreposage, matériel, personnel, hygiène et lutte contre les parasites, procédures de rappel en matière de santé et sécurité et dossiers) et plans d'ARMPC.

Taux de refroidissement – Taux auquel un produit atteint la température de refroidissement souhaitée.

Techniques organoleptiques – Examen faisant appel aux cinq sens – la vue, le toucher, l'odorat, le goût et l'ouïe.

Toxine – Terme employé pour désigner expressément une protéine ou une substance de protéines conjuguées produite par les plantes, certains animaux et certaines bactéries pathogènes, qui est très toxique pour les autres organismes vivants.

Vaccin – Préparation renfermant des micro-organismes vivants ou tués (bactéries ou virus) administrée afin de stimuler la réponse immunitaire face à une maladie donnée.

Vente à la ferme – Ventes de viande qui s'effectuent à la ferme ou directement avec l'agriculteur.

Vérification (1) – Application de méthodes, procédures, tests et autres formes d'évaluation, en plus de la surveillance, visant à déterminer si un système d'ARMPC fonctionne selon le plan d'ARMPC.

Vérification (2) – Examen indépendant des dossiers et des activités relatif à un processus ou à un système de contrôle de la qualité en vue d'assurer la conformité aux mesures de contrôle, aux politiques et aux procédures

opérationnelles établies ainsi que de recommander les modifications indiquées concernant lesdites mesures, politiques et procédures. Une vérification peut porter sur l'organisme dans son ensemble ou uniquement sur une fonction, un processus ou une étape de production.

Vérifications de troisième niveau – Examen ou vérification périodique du programme de salubrité des aliments respectant un système reconnu par une autorité acceptée sur le plan national et dirigé par un agent accrédité par le gouvernement.

Virus – Micro-organisme minuscule qui, pour survivre et croître, doit s'accrocher à une cellule vivante (plante, animal ou bactérie) et l'envahir.

Volaille – Poulets, canards, oies, dindons et autres oiseaux.

Zoonoses/zoonotique – Maladie qui se transmet naturellement des animaux vertébrés à l'homme et vice versa.

Annexe A	593
Order-in-Council Décret.....	593
Annexe B	595
Aylmer Meat Packers Inc – historique de ses rapports avec le ministère de l’Agriculture et de l’Alimentation de l’Ontario.....	595
Annexe C	615
Wallace Beef Inc.	615
Annexe D	620
Statistiques sur les animaux d’élevage	620
Annexe E	621
Système d’analyse des risques et de maîtrise des points critiques (ARMPC) de la Commission du Codex Alimentarius et lignes directrices pour son application (annexe au CAC/RCP 01-1969, Rév 3-1997)	621
Annexe F	634
Évaluation des dangers biologiques, chimiques et physiques, des sources de danger et des interventions possibles associés à la production d’aliments crus d’origine animale pendant les volets abattage, transformation, vente au détail, distribution et services d’alimentation	634

Annexe G	639
	Certificat vétérinaire visant le transport direct vers l'abattage.....	639
Annexe H	641
	Commencement de l'inspection obligatoire des viandes en Ontario.....	641
Annexe I	642
	Statistiques sur l'abattage pour les abattoirs inspectés par le gouvernement provincial en Ontario	642
Annexe J	643
	Lettre initiale envoyée aux parties concernées	643
Annexe K	645
	Liste des particuliers et des groupes qui ont présenté des observations écrites au personnel chargé de l'examen	645
Annexe L	647
	Assemblée publique de Peterborough - Le 24 mars 2004.....	647
Annexe M	649
	Assemblée publique de London - Le 31 mars 2004.....	649

Annexe N **651**

Documents portant sur la protection contre les
représailles..... **651**

Annexe O **654**

Biographies des examinateurs du rapport du groupe d'experts-
conseils..... **654**

Annexe A – Order-in-Council Décret



On the recommendation of the undersigned, the Lieutenant Governor, by and with the advice and concurrence of the Executive Council, orders that:

Sur la recommandation du soussigné, le lieutenant-gouverneur, sur l'avis et avec le consentement du Conseil des ministres, décrète ce qui suit:

ATTENDU QU'il a été décidé qu'il est souhaitable, en vertu de la common law, conformément à la prérogative de Sa Majesté la Reine du chef de l'Ontario et dans l'exercice des fonctions de direction du gouvernement, d'autoriser une personne à examiner, systématiquement, les systèmes d'inspection et de réglementation de la viande, y compris les usines autonomes de transformation de la viande, de l'Ontario dans le souci d'améliorer la santé et la sécurité publiques et la confiance dans des entreprises;

ET ATTENDU QU'il est souhaitable d'établir en quoi consiste le mandat d'un tel examen;

PAR CONSÉQUENT, nous établissons que l'honorable juge Roland J. Haines est autorisé à procéder à cet examen;

ET QUE le mandat de l'examen du juge Haines consistera en ce qui suit :

Mandat

1. Le juge Haines devra :
 - a) examiner les normes de réglementation, notamment le droit existant, la coordination de l'inspection, de l'observation des règles et de la mise à exécution dans les systèmes d'inspection et de réglementation et ceux liés aux usines autonomes de transformation de la viande. Cela devra comprendre un examen des rôles et des responsabilités du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, du ministère des Richesses naturelles, du ministère de la Santé et des Soins de longue durée et des circonscriptions sanitaires locales;
 - b) étudier les systèmes en vigueur dans d'autres territoires de compétence afin de déterminer les meilleures pratiques;
 - c) formuler des recommandations quant aux démarches pouvant renforcer les systèmes réglementaire et législatif, y compris des stratégies pour accélérer l'harmonisation avec le gouvernement fédéral.
2. Le juge Haines peut demander à toute personne de lui fournir de l'information ou des dossiers et peut tenir des assemblées publiques ou des réunions privées.

Annexe B - Aylmer Meat Packers Inc – historique de ses rapports avec le ministère de l’Agriculture et de l’Alimentation de l’Ontario

Introduction

Jusqu’à la suspension provisoire de son permis, le 21 août 2003¹, la société Aylmer Meat Packers Inc. (AMP) était un abattoir très actif qui abattait des bovins et des porcs, les transformait et en vendait la viande. Il s’agissait d’une installation spécialisée dans l’abattage des animaux non ambulants, c’est-à-dire ne se levant pas. Le jour précédant la suspension provisoire, à la demande d’un enquêteur du ministère des Richesses naturelles (MRN), un juge de paix émit six mandats de perquisition relatifs à diverses installations relevant d’AMP au motif que cette dernière aurait laissé de la viande issue d’animaux non inspectés entrer dans la chaîne alimentaire humaine. Les mandats ont été exécutés les 21 et 22 août 2003².

Bien que l’on sache peu de choses sur les perquisitions et les saisies subséquentes, peu après l’exécution des mandats, les produits alimentaires vendus par AMP firent l’objet d’alertes en matière de risque sanitaire et d’une ordonnance de rappel d’aliments obligatoire³.

Les mesures prises et la nature des allégations relatives à AMP engendrèrent une vague de mauvaise publicité et de critiques concernant la gestion de la fonction de surveillance du gouvernement provincial. Sans nul doute, le fait que les événements relatifs à AMP se déroulèrent pendant une campagne électorale provinciale contribua à intensifier les réactions sur le plan politique. Cependant, on s’égarerait en disant que l’on s’est inquiété au sujet d’AMP pour cette seule raison. Il a fallu diffuser largement les alertes et l’ordonnance de rappel pour les rendre efficaces. Leur publication engendra une crainte généralisée pour la santé de nombreuses personnes. En outre,

¹ Ontario, *Meat Inspection Tracking Statistics* (Ministère de l’Agriculture et de l’Alimentation, 2003).

² R. c. *Toronto Star Newspapers Limited et al.* (2003), 67 O.R. (3d) 577 à 579 (C.A.).

³ Le site Web de l’Agence canadienne d’inspection des aliments, www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2003/20030824e.shtml, présente les diverses alertes concernant la salubrité des aliments, les mises à jour et les corrections publiées par cet organisme. La première alerte concernant la salubrité a été émise le 24 août 2003 et indiquait qu’une ordonnance de rappel obligatoire avait été publiée.

comme les allégations visaient un membre de vieille date d'une industrie réglementée, la critique était inévitable.

Le traitement du problème relatif à AMP en particulier et, plus généralement, de la réglementation et de l'inspection des viandes fit, presque immédiatement, l'objet d'analyses détaillées, de critiques et de demandes d'enquête publique complète⁴. Beaucoup ont allégué, publiquement⁵ et en privé, qu'AMP est l'exemple le plus frappant d'un système imparfait qui, dans sa forme actuelle, fait douter de la sécurité de l'approvisionnement en viande de l'Ontario. Même si je crois que ces allégations sont exagérées, cette expérience appuie les remarques et les recommandations du chapitre sur la conformité et la mise en œuvre, ainsi que celles du chapitre sur les communications. Les événements d'août 2003 et leurs séquelles démontrent sans aucun doute la vulnérabilité de toute l'industrie de la viande même devant un cas isolé d'acte préjudiciable prétendu. Cette raison suffit à elle seule pour que l'on prête attention à AMP et à son histoire.

Avant 2003

L'information fournie par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Ontario (MAAO) relativement aux permis d'exploitation et un résumé des résultats des vérifications des abattoirs provinciaux titulaires d'un permis provincial pendant la période allant de 2000 à 2003 confirment la suspension provisoire du permis d'AMP le 21 août 2003⁶. Au-delà de la notification de ce fait et probablement en raison de l'enquête policière en cours et des termes du décret autorisant l'examen, l'information fournie par le ministère ne faisait pas état de problèmes antérieurs au sujet des activités commerciales d'AMP.

⁴ Voir par exemple, R. Cribb, *Penalties Rare for Bad Meat*, Toronto Star (21 décembre 2003) et H. Daniszewski et R. Richmond, *Meat Check Disarray Denied*, London Free Press (28 août 2003).

⁵ *The Ontario Public Service Employees Union's Submissions and Recommendations to the Review into the Meat Regulatory and Inspection Regimes in Ontario*, mars 2004.

⁶ Bien que les résultats des vérifications des abattoirs titulaires d'un permis provincial effectuées en 2003 aient été fournis au personnel chargé de l'examen, aucun résultat concernant AMP n'a été communiqué cette année-là. Il est probable que la vérification datant de l'année en question n'avait pas encore été effectuée au moment de la suspension provisoire du permis.

L'information obtenue par le personnel chargé de l'examen à partir d'autres sources donne à penser qu'AMP avait fait l'objet d'audiences de la Direction de l'inspection des aliments pendant la période allant de 1991 à 2003⁷. Le comité apprit aussi à partir d'autres sources que des personnes reliées à AMP avaient fait l'objet d'autres procédures de mise à exécution à la suite de mesures relatives aux activités d'AMP.

Nous présentons ci-après une liste chronologique des sujets relevant ou non de la réglementation présentés dans l'examen relatif aux activités d'AMP ou de personnes concernées. Pour des raisons pratiques, cette liste mentionne des événements datant de 2003, qui seront présentés en détail dans la section suivante.

Date	Procédure réglementaire ou non réglementaire et partie concernée	Substance de l'allégation	Mesure
28 août 1991	Réglementaire, AMP	Menace à l'endroit de l'inspecteur des viandes	Le permis d'AMP est provisoirement suspendu jusqu'au 17 septembre 1991, date à laquelle il est remis en vigueur.
Décembre 1991 jusqu'à vers la fin de février 1992	Réglementaire, AMP	Non-conformité aux instructions d'un inspecteur des viandes relativement à l'élimination d'un animal condamné	Les procédures se prolongent et, le 6 février 1992, le permis d'AMP est suspendu provisoirement. Le 26 février 1992, le permis d'AMP est remis en vigueur sous réserve de la préparation et de l'exécution d'un protocole d'inspection.

⁷ Le personnel chargé de l'examen a reçu, d'une autre source, une longue liste de procédures réglementaires ou non et a obtenu un exemplaire d'une décision du chef de la Direction de l'inspection des aliments datée du 13 mai 2002 concernant AMP, à laquelle il est fait référence ci-dessous.

Date	Procédure réglementaire ou non réglementaire et partie concernée	Substance de l'allégation	Mesure
21 septembre 1994	Réglementaire, AMP	Menaces à l'endroit du personnel de l'inspection des viandes	Le permis est suspendu temporairement et remis en vigueur le 3 octobre 1994 à condition qu'un représentant identifié d'AMP soit absent pendant les visites des inspecteurs des viandes et des vétérinaires.
Fin mars 1995	Non réglementaire, dirigeant d'AMP	Entrave au travail d'un inspecteur et élimination non autorisée d'un produit à conserver.	Retrait de deux chefs d'accusation; dépôt d'un plaidoyer de culpabilité de la part du dirigeant d'AMP relativement à un troisième chef; amende de 2 000 \$.
10 avril 1995	Non réglementaire, employé d'AMP	Entrave au travail d'un inspecteur	L'employé d'AMP plaide coupable et se voit imposer une amende de 1 500 \$.
Juin 1995	Non réglementaire, dirigeant d'AMP	Incident découlant des circonstances menant à la suspension temporaire du permis d'AMP le 21 septembre 1994.	Engagement à ne pas troubler l'ordre public et autres conditions obligatoires.
22 juillet 1997	Réglementaire, AMP	Contamination bactériologique.	Suspension temporaire du permis. Préparation et signature d'une entente exécutoire vers la fin de juillet 1997 débouchant sur la remise en vigueur du permis d'AMP.
Août 1998	Réglementaire, AMP	Abattage illégal	Avertissement

Date	Procédure réglementaire ou non réglementaire et partie concernée	Substance de l'allégation	Mesure
Du 6 septembre au 30 octobre 1998	Réglementaire, AMP	Entrave au travail d'un inspecteur des viandes et élimination de la carcasse d'un animal abattu illégalement.	Carcasse condamnée; constatation d'entrave au travail; avertissement.
Février 1999	Réglementaire, AMP	Détention pour entrave et bris	Ajournement d'audience sans date fixée sur la base de la préparation et de l'exécution d'un protocole d'entente en mars 1999.
De juillet 1997 à novembre 1999	Non réglementaire, dirigeant d'AMP	Voie de fait sur un vétérinaire du MAAO et un représentant du ministère du Travail.	En novembre 1999, un dirigeant d'AMP est trouvé coupable de voie de fait et d'entrave, ce qui lui vaut une amende. Condamnation en rapport avec l'incident de juillet 1997.
D'avril à mai 2002	Réglementaire, AMP	Multiples atteintes au bien-être des animaux, notamment étourdissement inadéquat, et manutention et transport inhumains du bétail	Conservation du permis sous certaines réserves : renforcement de la formation, meilleur entretien du matériel, abris adéquats pour les animaux, exécution d'un protocole écrit avec les fournisseurs et les transporteurs d'animaux affaiblis et revérification du bien-être des animaux par le MAAO.
Janvier 2003	Non réglementaire, AMP	Accusé de ramasser un animal mort sans permis aux termes de la <i>Loi sur les cadavres d'animaux</i> .	Acquittement

Date	Procédure réglementaire ou non réglementaire et partie concernée	Substance de l'allégation	Mesure
De janvier à août 2003	Réglementaire, AMP	À plus de 40 occasions, a reçu des animaux non ambulants sans les certificats obligatoires d'inspection vétérinaire.	Aucune sanction dépassant la garde des animaux et les tests. Animaux condamnés en certaines occasions.
21 août 2003	Réglementaire, AMP	Inobservation de l'article 2(4) de la <i>Loi sur l'inspection des viandes</i> (qui stipule que nul ne doit se livrer, dans une usine, à la production, à la transformation, à la manutention ou à l'entreposage d'un produit carné sans se conformer aux règlements).	Le permis d'AMP est suspendu temporairement.

Comme l'indique la chronologie, les pratiques commerciales d'AMP ont continuellement inquiété le MAAO et d'autres parties. Outre les procédures réglementaires et non réglementaires officielles, le MAAO commença aussi à mener des enquêtes faisant suite à des plaintes formulées en 1999 relativement à d'autres allégations au sujet d'AMP : transformation de cadavres d'animaux, altération d'échantillons et abattage illégal. Bien que le service des enquêtes du MAAO existant à l'époque ait mené des enquêtes concernant ces allégations, on n'en connaît pas la portée exacte ni les résultats⁸.

Depuis de nombreuses années, le MAAO a, par l'entremise de son personnel ou, plus récemment, par l'entremise de vétérinaires contractuels, vérifié des

⁸ Le 26 avril 2004, le MAAO informa le comité que les rapports annuels de son principal enquêteur concernant la période allant de 1992 à 1999 n'avaient pas été préparés et que les registres en cause n'avaient pu être trouvés.

usines titulaires d'un permis provincial en rapport avec la salubrité des aliments, le bien-être des animaux, ainsi que la santé et la sécurité au travail. Bien que certains résultats des vérifications aient été fournis au personnel chargé de l'examen, on a observé des déficiences de longue durée concernant AMP. En 2000 et 2001, AMP a reçu, d'après le MAAO, une cote de vérification respectable⁹. Le plan de mesures correctives pour 1999 et 2001 obtenu par le comité contient cependant une longue et inquiétante liste de mesures correctives applicables à chacun des domaines suivants : salubrité des aliments, bien-être des animaux, ainsi que santé et sécurité au travail.

En décembre 2001, La Société de protection des animaux de l'Ontario (SPCA-Ontario) fit une enquête à la suite d'une plainte pour cruauté envers les animaux. Bien qu'aucune accusation n'ait été portée, la SPCA-Ontario obtint un mandat de perquisition qui fut exécuté le 1^{er} février 2002. La décision du chef de la Direction de l'inspection des aliments publiée le 13 mai 2002 fait état de sérieuses inquiétudes quant aux pratiques d'AMP relatives au traitement des animaux. Le chef de la Direction reçut des dépositions du vétérinaire qui avait effectué la vérification annuelle d'AMP en 2001, de deux inspecteurs des viandes, d'un gestionnaire local, d'un vétérinaire régional et d'un gestionnaire de programme, tous employés par le MAAO. Ces dépositions font ressortir des faits troublants : mauvaises techniques d'étourdissement, matériel d'étourdissement défectueux, entassement, exposition aux intempéries et traitement inhumain. Les preuves établirent que, entre le 4 mars 2002 et le 22 avril 2002 :

- a) un certain nombre de porcs avaient repris conscience avant l'abattage;
- b) il n'y avait pas d'enclos séparés pour les animaux blessés;
- c) il n'y avait pas de programme d'entretien du matériel d'étourdissement;

⁹ Le MAAO informa le comité que, en 2000, AMP avait obtenu une cote de vérification de 82 %, tandis que le *Toronto Star* signalait, le 28 novembre 2003, dans un article intitulé « Meat Packer had Prior Violations » qu'AMP avait obtenu une cote de vérification de 59 % en 2000-2001. Par la suite, on cota les vérifications au moyen de lettres et non plus de chiffres. Le MAAO informa le comité qu'AMP avait reçu la cote de vérification B en 2001 et 2002. Aucune copie des rapports de vérification n'a été fournie.

- d) des moutons destinés à l'abattage *halal* avaient été traînés sur le sol alors qu'ils étaient encore vivants;
- e) des animaux avaient été soumis sans succès à de multiples tentatives d'étourdissement;
- f) des camionneurs marchaient sur les porcs dans une remorque;
- g) des porcs étaient excessivement aiguillonnés pendant le déchargement de la remorque;
- h) des animaux non ambulants étaient traînés hors des camions;
- i) des bovins et des porcs de marché devaient passer sur des vaches non ambulantes;
- j) de nombreux porcs morts gisaient parmi un groupe de porcs non ambulants privés d'eau.

En dépit de ces constatations, le permis d'AMP n'avait pas été suspendu provisoirement. Le seul témoin d'AMP affirmait que bon nombre de ces problèmes évidents étaient causés par le mauvais fonctionnement du matériel neuf et l'impossibilité d'observer les activités des camionneurs indépendants lors du déchargement. Ce témoin exprima l'intention de prendre des mesures correctives.

Dans sa décision, le chef de la Direction fit les observations suivantes :

L'exploitant d'une usine dont les activités consistent à abattre des animaux affaiblis et infirmes doit prendre des précautions extraordinaires pour s'assurer que les animaux sont traités de la manière la plus humaine possible[...] De plus, l'exploitant doit s'assurer que son personnel est convenablement formé en matière de manutention du bétail et d'utilisation du matériel d'étourdissement. Toute autre personne, telle qu'un conducteur de camion, qui s'occupe du déchargement des animaux, doit respecter les mêmes principes de bon traitement des animaux[...] [traduction]

Le chef de la Direction constata les faits suivants :

[...] Les installations et les pratiques d'exploitation d'Aylmer Meat Packers Inc. ne sont pas conformes aux règlements ni aux bonnes pratiques de manutention du

*bétail [...] On ne peut tolérer dans les abattoirs titulaires
d'un permis de l'Ontario des pratiques qui causent chez les
animaux des souffrances ou une détresse inutiles.
[traduction]*

Nonobstant cette longue succession d'entraves et de confrontations verbales et physiques, le chef de la Direction fit observer que « en cas de non-conformité, les inspecteurs devraient communiquer avec l'exploitant de l'abattoir ou son représentant attiré ». Le chef de la Direction critiqua les inspecteurs qui « essayaient souvent de traiter directement avec les conducteurs ou les employés » et nota que « dans bien des cas, l'exploitant de l'abattoir n'avait pas été informé au moment opportun ». En dépit de réserves évidentes, le chef de la Direction se déclara encouragé par le fait que « l'exploitant avait quelque peu modifié ses pratiques [...] pour assurer le bien-être des animaux », « obéi aux ordres des inspecteurs concernant les mesures correctives », « investi dans l'achat de matériel », promis de continuer à moderniser ses installations et manifesté sa volonté de collaborer avec le ministère dans le but d'améliorer ses pratiques à l'égard du bien-être des animaux.

AMP reçut l'ordre d'assurer une formation documentée, d'instaurer un programme d'entretien documenté, d'établir un protocole écrit avec les fournisseurs et les camionneurs au sujet des animaux affaiblis, de fournir à ces derniers un abri adéquat et de se soumettre à une vérification relative au bien-être des animaux dans les 30 jours. Le permis d'AMP n'a pas été suspendu ni affecté de quelque autre manière et aucune pénalité n'a été imposée. Nous sommes incapables de dire si AMP s'est conformée à ces ordres ou non.

Le rapport de vérification d'AMP de 2002 donna lieu à la production d'une autre longue liste détaillée de mesures correctives. Le rapport faisait état de 41 cas considérés comme « majeurs », de 42 cas « graves », de 9 cas « modérés » et d'un cas « mineur ». Le rapport mentionnait de nombreux sujets d'inquiétude, notamment en ce qui concerne la salubrité des

aliments¹⁰. Toutefois, il n'abordait pas les problèmes signalés dans la décision du 13 mai 2002.

Les activités d'AMP soulevaient aussi des inquiétudes dans d'autres domaines relevant du système de réglementation de l'Ontario. Moins de deux mois plus tard, un agent provincial agissant en vertu de la *Loi sur les ressources en eau de l'Ontario*¹¹ exigeait qu'AMP ainsi que ses cadres et dirigeants prennent des mesures correctives pour empêcher la décharge de déchets liquides provenant d'un parc d'engraissement de bovins et d'une installation de transfert dans le comté de Brant. On alléguait par la suite que les exigences découlant de l'ordonnance n'avaient pas été respectées; en conséquence, AMP et ses dirigeants furent accusés en vertu de l'article 107(2) de la *Loi sur les ressources en eau de l'Ontario*. Il semble que ces accusations demeurent en instance¹².

Événements ayant conduit à la suspension provisoire du permis d'AMP

En janvier 2003, une accusation déposée à l'égard d'AMP par le MRN¹³ en vertu de la *Loi sur les cadavres d'animaux (LCA)*¹⁴ donna lieu à un procès instruit devant un juge de paix d'Owen Sound. L'accusation avait été déposée à la suite d'une allégation selon laquelle AMP aurait ramassé dans

¹⁰ Le rapport de mesures correctives de 2002 contenait les remarques suivantes dans la catégorie « majeure » : « Le matériel de transformation et de manutention de la viande n'est pas entièrement constitué de matériaux approuvés »; « L'exploitant ne s'assure pas que les employés recourent à des pratiques hygiéniques de manutention de la viande »; « La condensation n'est pas correctement réglée dans les zones de travail »; « Les carcasses parées ne sont pas toutes adéquatement nettoyées pour en éliminer la contamination avant la réfrigération »; « La collecte des sous-produits du bœuf n'est pas faite de manière hygiénique, les morceaux ne sont pas tous approuvés et la préparation n'est pas toujours adéquate »; « Pendant l'entreposage et la manutention, on ne cherche pas à enrayer la contamination potentielle des viandes prêtes à la consommation »; « Les viandes cuites et crues entrent en contact les unes avec les autres au moment de leur traitement, de leur emballage ou de leur entreposage. » [traduction]

¹¹ *Loi sur les ressources en eau de l'Ontario*, L.R.O. 1990, c. O.40.

¹² Communiqué de presse du ministère de l'Environnement : *La société Aylmer Meat Packers Inc. et ses propriétaires sont accusés d'avoir enfreint une ordonnance environnementale* (21 janvier 2004). L'article de R. Cribb, 'Deadstock' Focus of Meat Plant Probe, Toronto Star (27 août 2003), indiquait que, alors qu'elle était en appel, AMP avait été condamnée en décembre 2002 pour avoir déchargé des déchets d'abattage de manière inadéquate et s'était vu imposer une amende de 30 000 \$.

¹³ Le MRN est autorisé à intervenir en vertu d'un accord de coopération et d'un accord sur les niveaux de service conclus avec le MAAO.

¹⁴ En vertu de la *Loi sur les cadavres d'animaux*, L.R.O. 1990, c. D.3, nul ne doit ramasser ou transporter des animaux morts sans permis (art. 5). Les abattoirs n'ont pas le droit de détenir un permis en vertu de la LCA, art. 13(b).

une ferme et transporté un animal mort en dépit du fait qu'elle ne détenait pas et, en qualité d'abattoir titulaire d'un permis, ne pouvait pas détenir un permis de ramassage et de transport d'animaux morts. L'accusation fut rejetée, car la preuve déposée lors du procès permettait de croire que l'animal en question aurait pu être vivant au moment du ramassage¹⁵.

Étant donné la nature des activités d'AMP, le transport d'animaux non ambulants était une pratique courante et autorisée, à condition de respecter les règlements juridiques¹⁶.

Une analyse des rapports d'incidents du MAAO en 2003 fait ressortir 69 incidents concernant du bétail non ambulant, au cours desquels des animaux non ambulants arrivaient à un abattoir titulaire d'un permis provincial sans les certificats vétérinaires requis ou avec des certificats vétérinaires inadéquats. Quarante-neuf de ces incidents concernaient des animaux arrivant chez AMP¹⁷. À part la détention des animaux et les tests sur les animaux arrivants et, occasionnellement, la condamnation d'animaux, il semble qu'aucune sanction n'ait été imposée.

Les renseignements ayant servi à obtenir les mandats de perquisition chez AMP émis le 20 août 2003¹⁸ et exécutés peu après sont des faits allégués, mais aucune accusation n'avait été déposée à l'endroit d'AMP à cette date. Voici quels sont les faits allégués :

- AMP fit quatorze fois l'objet d'une surveillance du 11 mai au 20 août 2003;
- en huit occasions, on ne décéla aucune activité suspecte;
- en cinq occasions, du 6 juin au 17 juillet 2003, des animaux morts furent déchargés et transportés dans la salle d'abattage après le

¹⁵ La Direction des services juridiques du MRN a fourni des renseignements au personnel chargé de l'examen dans le cadre du procès. Apparemment, les raisons furent données oralement, non par écrit.

¹⁶ Règ. O. 732/94 et R.R.O. 1990, Règ. 729, a. 17.1.

¹⁷ Il s'agit des incidents signalés jusqu'au 21 août 2003, date à laquelle le permis d'AMP fut provisoirement suspendu.

¹⁸ Le personnel chargé de l'examen en a obtenu un exemplaire sous réserve des corrections ordonnées dans *R. c. Toronto Star Newspapers Limited et al., ci-dessus note 2*. Tous les renseignements sont censés être virtuellement identiques.

départ des inspecteurs des viandes; une activité similaire se serait produite le 20 août 2003¹⁹ ;

- la viande provenant des animaux morts était « traitée rapidement », puis « mélangée avec des viandes légitimes » en dépit du fait qu'elle provenait d'animaux morts « peut-être malades, bourrés d'antibiotiques ou contenant de hauts niveaux de contamination fécale (*E. coli* 0157) susceptible de nuire gravement à la santé et même de causer la mort »²⁰.

On émit les mandats de perquisition en se basant sur ces renseignements et l'on perquisitionna les installations d'AMP les 21 et 22 août 2003. Comme il paraissait nécessaire de « protéger immédiatement la sécurité ou la santé de toute personne, de tout animal ou du public », on suspendit provisoirement le permis d'AMP le 21 août 2003²¹.

Conséquences de la suspension provisoire du permis d'AMP

En raison de la poursuite de l'enquête, le personnel chargé de l'examen ne chercha pas à recueillir ou à obtenir d'autres renseignements ayant trait à la suspension provisoire du permis d'AMP ou à toute autre mesure coercitive. Cependant, compte tenu des problèmes de salubrité alimentaire, il est important de résumer l'effet des allégations et les réactions qu'elles ont suscitées.

Bien qu'on n'en connaisse pas la raison, l'enquête du MRN aurait été effectuée à la demande du MAAO²². Il est donc certain que le MAAO était au courant des inquiétudes manifestées par les enquêteurs du MRN, mais l'on ne sait pas jusqu'à quel point le MAAO était au courant du déroulement

¹⁹ Le règ. O. 632/92, a. 55(2) interdit que l'on transporte un animal dans la salle d'abattage, à moins que cet animal n'ait fait l'objet d'une inspection *ante mortem* et que son abattage n'ait été approuvé par un inspecteur.

²⁰ Renseignements pour l'obtention d'un mandat de perquisition, aux pp. 14-15, par. 38.

²¹ La phrase est extraite de la *Loi sur l'inspection des viandes (Ontario)*, L.R.O. 1990, c. M.5, a. 5(2).

²² Comme l'exigent les clauses de l'Accord de coopération et de l'Accord sur les niveaux de service conclus entre le MAAO et le MRN.

de l'enquête ou des préoccupations relatives à la santé avant le 21 août 2003²³.

Le MRN et le MAAO ne peuvent ordonner des rappels d'aliments. Ils n'ont pas non plus de compétence juridique à l'égard des transformateurs de viande autonomes et des détaillants. Pour effectuer un rappel d'aliments ou essayer d'identifier, de localiser et de consigner un produit ayant pu être fourni par AMP, il faut obtenir l'assistance du ministère de la Santé et des Soins de longue durée (MSSLD) et des bureaux de santé locaux sur le plan provincial et, sur le plan fédéral, du ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire ainsi que de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Le 24 août 2003, l'ACIA, avec l'approbation commentée du médecin-hygiéniste en chef par intérim de l'Ontario, demanda au public de ne pas consommer de viandes ou de produits de bœuf provenant d'AMP, car elle croyait que ces produits représentaient un risque pour la santé publique. L'ACIA indiquait que le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire avait émis un ordre de rappel obligatoire exigeant que les personnes vendant, mettant en marché et distribuant du bœuf ou des produits de bœuf provenant d'AMP rappellent ces produits²⁴. L'ACIA joignit les listes de magasins touchés par le rappel; ces listes furent ensuite mises à jour et corrigées. Selon les médias, les responsables de l'ACIA auraient indiqué qu'ils avaient été les premiers à entendre parler des inquiétudes qui déclenchèrent l'alerte pour risque sanitaire et l'ordre de rappel d'aliments obligatoire, le 22 août 2003²⁵. Cette nouvelle concorde avec la date du rappel d'aliments obligatoire. Elle concorde aussi avec l'expérience provinciale.

Le bureau de santé Elgin-St. Thomas, dans le territoire duquel est situé AMP, a été appelé par téléphone par le MAAO vers le milieu de l'après-midi du 21 août 2003. Cet avis initial procura au bureau de santé local des renseignements de base et l'informa des préoccupations du MAAO quant au

²³ Bien que, selon l'Accord de coopération et l'Accord sur les niveaux de service, le MRN soit tenu d'informer de temps en temps le MAAO de l'état des enquêtes.

²⁴ Affiché sur le site Web de l'ACIA www.inspection.gc.ca le 24 août 2003.

²⁵ R. Cribb, *10 Dead Stock Cases*, Toronto Star (29 août 2003).

problème de salubrité alimentaire en rapport avec des produits carnés d'origine bovine.

Le MSSLD entendit pour la première fois parler des préoccupations du MAAO le jour suivant et en informa immédiatement les bureaux de santé locaux en leur demandant d'examiner de près toute maladie entérique inhabituelle.

Le 24 août 2003, le MSSLD publia son propre avis sanitaire en recommandant au public de ne pas consommer de viandes provenant d'AMP ou de produits pouvant contenir du bœuf provenant d'AMP. Selon le MSSLD, le risque pour la santé publique était faible même si les produits en question avaient été consommés, à condition d'avoir été bien cuits. Le MSSLD fournit aussi des renseignements éducatifs destinés à faire connaître aux lecteurs les symptômes de base de l'intoxication alimentaire et des maladies d'origine alimentaire. Il mit son avis à jour le lendemain.

Cette mise à jour répétait l'avertissement précédent, informait le public de la suspension provisoire du permis d'AMP, indiquait qu'une enquête judiciaire était en cours à la demande de la Police provinciale de l'Ontario (PPO) et informait les lecteurs que l'on n'avait signalé aucun cas de maladie en rapport avec la consommation de produits d'AMP.

Le 27 août 2003, le MAAO, sans faire référence à AMP, publia un communiqué de presse expliquant la nature et le but de son système d'inspection des viandes.

Le même jour, le ministère de la Sécurité communautaire et des Services correctionnels publia une déclaration du D^r James Young, le commissaire de la sécurité publique, concernant le cas d'AMP. Le D^r Young indiquait qu'il avait été nommé par le premier ministre ce jour même pour coordonner, au nom du gouvernement de l'Ontario, une enquête relative aux problèmes soulevés par les activités d'AMP. Cette déclaration avait clairement pour but de rassurer le public en soulignant que les problèmes associés à AMP semblaient limités au bœuf et aux produits du bœuf et en indiquant que

moins de un pour cent des viandes produites en Ontario provenait de ce fournisseur²⁶.

Le 28 août 2003, le bureau du premier ministre de l'Ontario publiait un communiqué de presse annonçant qu'on avait demandé à un ancien sous-solliciteur général et sous-ministre de l'Environnement de faire des recommandations visant à améliorer les processus et moyens utilisés pour enquêter sur la sécurité dans l'industrie de l'alimentation. Le communiqué de presse confirmait que l'on avait demandé au D^r Young d'informer le public du déroulement quotidien de la situation créée par AMP. Le premier ministre déclara : « Nous ne pouvons laisser une situation faisant l'objet d'une enquête diminuer notre confiance dans la conscience professionnelle de tant de personnes œuvrant dans l'industrie de l'alimentation. »

Le 8 septembre 2003, le ministère de la Sécurité communautaire et des Services correctionnels émit un autre communiqué. Ce dernier signalait que la division des services de laboratoire de l'université de Guelph avait terminé les tests à grande échelle effectués sur les produits d'AMP et indiquait que le D^r Young avait déclaré que les résultats préliminaires permettaient de penser que les produits de viande d'AMP rappelés représentaient « un risque minime pour le public ». Bien que le communiqué précisât que les échantillons avaient été prélevés au hasard et analysés conformément aux protocoles établis par l'ACIA, il ne disait pas si d'autres parties auraient aussi effectué des analyses et à quelle échelle.

Le 15 septembre 2003, la PPO publia un communiqué de presse informant le public qu'elle avait établi un service d'écoute téléphonique à l'intention des personnes désireuses de fournir des renseignements sur les activités d'AMP. La PPO indiquait qu'elle avait commencé son enquête portant sur des agissements criminels possibles après avoir reçu une demande en ce sens du D^r Young le 27 août 2003.

²⁶ Nous croyons que cela s'applique au 1 % de viande transformée dans les abattoirs titulaires d'un permis provincial. On ne connaît pas le pourcentage réel. AMP était alors l'un des 200 abattoirs et plus titulaires d'un permis provincial.

L'ACIA, qui était chargée de surveiller l'efficacité de l'ordre de rappel obligatoire en conjonction avec le MSSLD et les bureaux locaux de santé publique, constamment mit à jour, corrigea et regroupa les alertes de risque sanitaire jusqu'au 16 septembre 2003²⁷.

La presse couvrit le déroulement des événements de manière substantielle²⁸. Selon les médias :

- les normes provinciales différaient de celles en vigueur dans les installations fédérales et leur étaient inférieures²⁹ ;
- la surveillance provinciale était inadéquate si l'on se base sur l'historique des plaintes concernant AMP³⁰ ;
- la coopération entre le MAAO et le MRN était insuffisante³¹ ;
- les événements qui se sont déroulés chez AMP résultaient de compressions budgétaires, d'un manque de surveillance réglementaire et de la négligence à l'égard des préoccupations exprimées par les inspecteurs et les vérificateurs³² ;
- les inquiétudes relatives à AMP ne se limitaient pas à la production de viande. Une enquête venait en effet d'être lancée par la SPCA-Ontario relativement aux problèmes de cruauté envers les animaux; de plus, AMP et ses dirigeants faisaient l'objet de nombreuses accusations en vertu de la législation sur l'environnement³³ ;

²⁷ Deux mises à jour furent publiées le 25 août et une correction le 27 août, suivies par une mise à jour générale le même jour. Le 29 août, on publia un document éducatif sous forme de questions et de réponses, après avoir publié une autre correction et une mise à jour le 28 août. D'autres mises à jour furent publiées les 29 et 30 août 2003, et une nouvelle correction le 2 septembre. Les mises à jour finales furent publiées les 5 et 16 septembre 2003.

²⁸ Des articles parurent dans les journaux de toute la province.

²⁹ Voir, par exemple, R. Cribb, *Testing Standards Vary for Plants*, Toronto Star (27 août 2003).

³⁰ R. Cribb, *Deadstock' Focus of Meat Plant Probe*, Toronto Star (27 août 2003);

H. Daniszewski, *Packer Faces Stiff Penalties*, London Free Press (29 août 2003) et P. Waldie, *Aylmer Warnings Ignored, Inspectors Say*, The Globe and Mail (5 septembre 2003).

³¹ Attribué au premier ministre Eves dans R. Cribb, *10 Dead Stock Cases*, Toronto Star (29 août 2003).

³² R. Cribb et R. Brennan, *Processing Plants Pose Health Risk: Document*, Toronto Star (11 septembre 2003); P. Waldie, *Aylmer Owner has Troubled History*, The Globe and Mail (6 septembre 2003) et H. Daniszewski, *Packer Faces Stiff Penalties*, London Free Press (29 août 2003).

³³ R. Cribb, *Call for Ministers to Resign*, Toronto Star (30 août 2003); P. Waldie, *Aylmer Owner has Troubled History*, The Globe and Mail (6 septembre 2003).

- il existait des déficiences dans le système, notamment un manque de surveillance réglementaire des transformateurs de viande autonomes, des incohérences dans les exigences en matière de formation du personnel, une absence de normes provinciales et des règlements municipaux variables à travers la province³⁴ ;
- le régulateur lui-même reconnut les défauts du système, comme le démontre la présentation du MAAO au cabinet en avril 2002. Elle avait pour fonction de donner un aperçu des déficiences du système d'inspection des viandes faisant suite aux « événements de Walkerton ». On critiqua la législation existante, considérée comme faisant fi des progrès technologiques, des initiatives industrielles, des nécessités commerciales; les législateurs avaient négligé d'élaborer des règlements propres à redonner vie à la *Loi de 2001 sur la salubrité et la qualité des aliments* malgré son adoption en décembre 2001³⁵.

L'intense couverture médiatique se poursuivit pendant des semaines³⁶. Le 2 septembre 2003, la Couronne chercha, sans préavis, à obtenir une ordonnance de mise sous scellés de l'information relative aux mandats de perquisition chez AMP en alléguant qu'une telle information pourrait permettre d'identifier les informateurs éventuels et nuire à la poursuite de l'enquête criminelle.

Un membre des médias était présent lors de la réponse à la demande de la Couronne et demanda un ajournement de sorte qu'un conseiller juridique

³⁴ R. Cribb, *Food Handler Training 'is essential,' Tories told*, Toronto Star (12 septembre 2003).

³⁵ R. Cribb, *Tories Fail to Act on Meat Warning*, Toronto Star (11 septembre 2003) et J. Sher, *Ministry Accused of Inaction*, London Free Press (12 septembre 2003).

³⁶ Voir, par exemple, M. Jimenez, *Officials probing meat-related illnesses*, The Globe and Mail (1^{er} septembre 2003); C. Sorenson, *What the Butcher Doesn't Know Can Hurt You*, Toronto Star (28 septembre 2003); J. Sher, *Aylmer Processed Dead Stock, Warrant Says*, London Free Press (24 octobre 2003) et R. Cribb, *Penalties Rare for Bad Meat*, Toronto Star (21 décembre 2003). On parlait aussi d'AMP chaque fois qu'il était question d'autres problèmes liés à la viande. Voir, par exemple, K. Harries et Luke Hendry, *Questionable Meat Sold in Eastern Ontario Cities*, Toronto Star (9 octobre 2003) et *Meat Safety: Is it Safe to Eat Canadian Beef?*, CBC News Online (29 décembre 2003), à consulter à <http://www.cbc.ca/news/background/madcow/meatsafety.html> [consulté le 19 mai 2004].

des médias puisse être présent et faire opposition. La demande fut rejetée et l'ordonnance de mise sous scellés accordée³⁷.

Diverses entreprises médiatiques se regroupèrent afin de parvenir à faire invalider l'ordonnance de mise sous scellés. Le 24 septembre 2003, la Cour supérieure de justice ordonna que les renseignements utilisés pour obtenir les mandats de perquisition soient rendus publics, sous réserve de leur censure partielle visant à protéger l'identité des informateurs. La Cour d'appel statua sur l'appel de la Couronne de manière accélérée. Elle ordonna l'exclusion de deux paragraphes additionnels³⁸.

Comme on l'a vu, tandis que les médias s'intéressaient principalement aux activités d'AMP et à la surveillance par le gouvernement provincial de cette entreprise, un éventail de problèmes beaucoup plus vaste se dessina et retint l'attention. On se posa des questions sur la pertinence et l'efficacité de l'ensemble du système réglementaire; on y décela des déficiences et l'on chercha des cibles à blâmer. Ce n'est que plus tard que l'on se demanda s'il avait vraiment été nécessaire de déclencher l'alerte de risque sanitaire et de lancer l'ordonnance de rappel alimentaire obligatoire. Dans le calme relatif des mois suivants, on se sensibilisa quelque peu au fait que des clients d'AMP auraient en pu pâtir dans leur réputation et leurs activités alors qu'il n'était pas prouvé qu'une partie des produits rappelés constituaient réellement un risque pour la santé³⁹.

Le cas d'AMP est un exemple dramatique de tensions conflictuelles et de divergences d'intérêts.

Du côté des personnes enquêtant sur les agissements allégués, on craint que la communication ne soit trop hâtive, au moment où les soupçons relèvent de la spéculation ou plus, mais avant l'obtention des preuves nécessaires. Si la communication est trop hâtive, les enquêteurs craignent que l'enquête n'ait pour résultat que d'arrêter temporairement les activités illégales et de les

³⁷ Décrit dans *R. c. Toronto Star Newspapers Limited et al.*, ci-dessus note 2.

³⁸ *Ibid*

³⁹ Article de ce genre : R. Cribb, *Meat Recall Left Bad Taste for Business in Middle*, Toronto Star (22 décembre 2003). Les résultats des analyses des échantillons de viande avaient été publiés précédemment dans un communiqué de la presse canadienne : *Aylmer says it's gratified test shows meat products likely safe for humans* (9 septembre 2003), à consulter à <http://www.canoe.ca/CNEWS/Canada/2003/08/25/pf-168700.html> [consulté le 19 mai 2004].

rendre plus obscures. Au pire, les enquêteurs craignent que des renseignements confidentiels profitent à des individus mal intentionnés et mettent les enquêteurs eux-mêmes en danger. En outre, il est évident qu'une communication hâtive risque de provoquer précipitamment des allégations erronées d'agissements illicites et de nuire injustement aux activités des personnes faisant l'objet de l'enquête et des personnes avec lesquelles elles font affaire.

Ceux qui ne s'intéressent qu'à la salubrité alimentaire croient que les communications devraient être faites dès que l'on a des craintes pour la santé du consommateur. Ils croient qu'il faut prendre des mesures pour éliminer les aliments qui sont ou peuvent être malsains jusqu'à ce que les craintes de contamination se dissipent. Le fait de laisser un produit jugé impropre à la consommation humaine être distribué ou consommé de manière à renforcer les preuves et à augmenter les possibilités de condamnation expose le public à la maladie ou même à la mort et prendre ce risque est considéré par beaucoup comme tout simplement inacceptable.

Il n'est pas facile de trouver une réponse à ces questions, mais il faut agir. Les personnes chargées de faire respecter les lois et les personnes chargées de protéger la santé publique doivent établir un protocole à jour, cohérent et complet représentant un juste équilibre entre le respect des lois et la sécurité. Tout au long de ce rapport, on parle des problèmes soulevés par AMP.

Situation actuelle d'AMP

La suspension provisoire du permis d'AMP semble être maintenue⁴⁰. D'un point de vue non réglementaire, le personnel chargé de l'examen est d'avis que l'enquête de la PPO se poursuit. Le MRN ne fait plus rien en ce qui concerne AMP. D'ailleurs, la période prescrite pendant laquelle ce ministère peut porter des accusations est échue⁴¹. Se basant sur les rapports publiés, le

⁴⁰ Bien que, techniquement, le permis d'AMP ait expiré le 31 mars 2004. Habituellement, le MAAO « considère » que le permis est valide jusqu'à la tenue d'une audience.

⁴¹ Voir la *Loi sur les infractions provinciales*, L.R.O. 1990, c. P.33 ainsi modifiée, par. 76(1) qui stipule (dans la mesure où la *Loi sur l'inspection des viandes* et la *Loi sur les cadavres d'animaux* sont concernées) que l'on ne peut entreprendre une procédure, en l'absence du consentement du défendeur, après six mois suivant la date à laquelle l'infraction a ou aurait été commise.

personnel chargé de l'examen est d'avis qu'AMP a entrepris des poursuites judiciaires contre les gouvernements fédéral et provincial⁴².

⁴² Comme l'ont indiqué les médias. Voir J. Sher, *Aylmer Staff Sue OPP, Province*, The London Free Press (24 juin 2004), qui laisse entendre que certains employés d'AMP ont récemment intenté des poursuites.

Annexe C - Wallace Beef Inc.

Historique

Vers 1995, Wallace Beef Inc. (Wallace Beef) est entrée en activité en tant qu'usine d'abattage titulaire d'un permis provincial dans les locaux de l'établissement Pittsburgh, loués auprès de la branche commerciale du Service correctionnel du Canada (Service correctionnel).

L'établissement de Joyceville est un établissement correctionnel à sécurité moyenne de 259 hectares situé entre la route 15 et le canal Rideau, à environ 20 kilomètres au nord-est de Kingston. Il a officiellement ouvert ses portes en 1959. L'établissement Pittsburgh, adjacent à l'établissement de Joyceville, a été inauguré en 1963 en tant que « ferme annexe de Joyceville ». Il s'agit d'un établissement à sécurité minimale abritant un peu plus de 190 détenus, conçu pour recevoir un troupeau d'environ trente bovins et un abattoir qui produit de la viande pour l'établissement de Joyceville et d'autres pénitenciers de la région. De nos jours, l'établissement Pittsburgh est une agro-entreprise; on y trouve des bovins, des jardins potagers et une serre¹.

L'établissement de Joyceville et l'établissement Pittsburgh sont exploités par le Service correctionnel. Le commissaire du Service correctionnel, qui dirige ce service, relève du ministère de la Sécurité publique et de la Protection civile du gouvernement fédéral.

Un permis avait été délivré à Wallace Beef en vertu de la *Loi sur l'inspection des viandes* (Ontario) par le directeur de l'inspection des aliments du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAAO). Les activités de Wallace Beef étaient régies par la *Loi sur l'inspection des viandes* (Ontario), appliquée par le MAAO, et, bien qu'étant une exploitation commerciale relevant du secteur privé, l'entreprise offrait de la formation aux détenus de l'établissement.

¹ Service correctionnel du Canada, *Profil des établissements correctionnels fédéraux du Canada : Établissement Pittsburgh*, disponible sur le site http://www.csc-scc.gc.ca/text/facilit/institutprofiles/pittsburgh_f.shtml [consulté le 28 avril 2004].

Wallace Beef aurait employé entre douze et quinze détenus, qui travaillaient dans l'usine dans le cadre d'un programme d'apprentissage et de réadaptation conçu pour former les détenus à travailler dans différents secteurs d'emploi². Wallace Beef versait environ 1,50 \$ l'heure en guise de salaire aux détenus et comptait quatre employés autres que des détenus³.

L'abattoir effectuait des abattages sur commande pour les fermiers de la région et vendait de la viande aux bouchers, aux établissements et aux restaurants locaux. Il vendait également de la viande au public à un comptoir de vente au détail sur place, en plus d'approvisionner en viande des établissements correctionnels fédéraux⁴. L'usine fonctionnait de trois à quatre jours par semaine et abattait moins de 50 bovins, moutons et porcs chaque semaine⁵.

Le MAAO a accordé à Wallace Beef une cote de conformité de 82 % pour l'exercice se terminant le 31 mars 2001, de même que la cote de vérification « A » pour les exercices se terminant le 31 mars 2002 et le 31 mars 2003. La dernière vérification annuelle a été effectuée moins de trois semaines avant

² *Owners of prison-run plant say meat is safe*, CTV.ca News Staff (9 octobre 2003), disponible sur le site http://www.ctv.ca/servlet/ArticleNews/story/CTVNews/1065703668405_13 [consulté le 1^{er} avril 2004]; *Meat from prison-run plant sold to public*, Presse canadienne (8 octobre 2003), disponible sur le site http://www.ctv.ca/servlet/ArticleNews/story/CTVNews/1065628673366_61037873 [consulté le 1^{er} avril 2004]; *Meat from prison-run Joyceville plant sold to public in Ontario, maybe Quebec*, Presse canadienne, M. Habib (8 octobre 2003), disponible sur le site http://medbroadcast.com/health_news_details.asp?news_channel_id=1000&news_id=2438 [consulté le 28 avril 2004]; *Ontario police probing jailhouse abattoir again*, Presse canadienne (21 octobre 2003), disponible sur le site http://www.ctv.ca/servlet/ArticleNews/story/CTVNews/1066751843367_62161043/?hub=Canada [consulté le 1^{er} avril 2004].

³ *Meat plant owner regrets working with inmates*, Presse canadienne (9 octobre 2003), disponible sur le site http://www.ctv.ca/servlet/ArticleNews/story/CTVNews/20031009/meat_plant_jail_031009/Canada?s_name=&no_ads= [consulté le 1^{er} avril 2004]; L. Lambert, *Farmers rally behind Wallace Beef*, Kingston This Week (2 décembre 2003).

⁴ *Police investigate prison meat plant*, CBC News (8 octobre 2003), disponible sur le site http://www.cbc.ca/stories/2003/10/08/consumers/prison_meat031008 [consulté le 1^{er} avril 2004]; *Meat from prison-run Joyceville plant sold to public in Ontario, maybe Quebec*, Presse canadienne, *supra* note 2.

⁵ *Meat from prison-run Joyceville plant sold to public in Ontario, maybe Quebec*, Presse canadienne, *supra* note 2.

la fermeture de l'usine. La cote « A » est accordée aux usines qui respectent les exigences réglementaires⁶.

Événements d'octobre et de novembre 2003

En octobre 2003, les médias ont signalé la fermeture de Wallace Beef par le Service correctionnel et le 7 octobre 2003, le directeur de l'inspection des aliments du MAAO a suspendu provisoirement le permis de l'établissement. La suspension est survenue peu après que le directeur de l'établissement Pittsburgh eût communiqué avec le directeur de l'inspection des aliments pour lui signaler que l'abattoir avait été temporairement fermé en raison d'allégations de pratiques douteuses. Le MAAO a avisé le public qu'il n'y avait aucune menace connue pour la santé publique, mais que tous les produits de viande seraient retenus dans l'usine à titre de mesure préventive⁸.

Le MAAO a demandé au ministère des Richesses naturelles (MRN) d'enquêter, en vertu de l'entente de coopération conclue entre les deux ministères. Des renseignements ont également été fournis par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et le Bureau du médecin hygiéniste en chef de l'Ontario. La Direction de la santé publique du ministère de la Santé et des Soins de longue durée (MSSLD) a avisé le personnel des services de santé de Kingston, de Frontenac et de Lennox et Addington.

Vers le 7 octobre 2003, le Service correctionnel aurait demandé la tenue d'une enquête policière. Dans les vingt-quatre heures suivantes, la Police provinciale de l'Ontario a conclu qu'il n'y avait eu aucune faute criminelle, mais a avisé les médias qu'elle poursuivrait l'enquête si d'autres renseignements faisaient surface à la suite de l'enquête du MRN⁹.

⁶ MAAO, *Votre établissement a-t-il la cote?* (Imprimeur de la Reine pour l'Ontario, 2003, 09-03-5M).

⁷ Service correctionnel du Canada, communiqué de presse, *Correctional Service of Canada Suspends Operations of Private Firm's Meat Processing Plant at Pittsburgh Institution* (8 octobre 2004); L. Lambert, *Farmers rally behind Wallace Beef*, *supra* note 3.

⁸ *Meat from prison-run Joyceville plant sold to public in Ontario, maybe Quebec*, Presse canadienne, *supra* note 2.

⁹ *Police investigate prison meat plant*, CBC News, *supra* note 4; *Meat from prison-run plant sold to public*, Presse canadienne, *supra* note 2; *Meat from prison-run Joyceville plant sold to*

Nous avons peu entendu parler de l'usine ou de l'enquête au cours des deux semaines qui ont suivi, jusqu'à ce que les médias relatent que la Police provinciale de l'Ontario avait de nouveau investi l'usine le 20 octobre 2003 et que le Service correctionnel annonce qu'une enquête criminelle était en cours¹⁰. On a rapporté qu'un détenu non identifié employé par l'usine¹¹ avait fait certaines allégations qui avaient entraîné l'enquête¹².

Le 3 novembre 2003, l'exploitant de l'usine avisait les médias qu'on lui avait signalé que le problème était lié à la viande *halal*. Il a également déclaré qu'on ne lui avait pas permis d'entrer dans l'usine depuis plusieurs semaines lorsqu'il y est retourné pour en retirer les quelque 30 000 kilos de viande avariée qu'elle contenait, d'une valeur d'environ 200 000 \$¹³. La Police provinciale de l'Ontario a confirmé que l'enquête était liée à la préparation et à l'emballage de la viande. Le 4 novembre 2003, le Service correctionnel a annoncé que même si l'enquête se poursuivait¹⁴, la viande congelée provenant de l'usine avait été reconnue propre à la consommation.

La suspension provisoire du permis par le MAAO a été levée le dimanche 9 novembre 2003¹⁵. L'usine aurait réouvert le 12 novembre 2003 et l'abattage aurait repris quelques jours plus tard. L'usine a de nouveau pu approvisionner les établissements correctionnels et ses clients de gros, mais n'a pu reprendre ses activités de vente au détail.

public in Ontario, maybe Quebec, Presse canadienne, *supra* note 2; *Ontario police probing jailhouse abattoir again*, Presse canadienne, *supra* note 2; *Criminal probe resumes at jailhouse abattoir*, Presse canadienne (21 octobre 2003), disponible sur le site <http://www.globeandmail.com/servlet/story/RTGAM.20031021.wmeat1021/BNStory/National> [consulté le 28 avril 2004].

¹⁰ *Criminal probe resumes at jailhouse abattoir*, Presse canadienne, *supra* note 9.

¹¹ J. Pringle, *Kingston Meat Plant Seized by OPP*, disponible sur le site <http://www.cfra.com/headlines/index.asp?cat=1&nid=7166> [consulté le 25 mai 2004].

¹² C. Szalarski, *Owner rues jail meat plant*, Presse canadienne, (10 octobre 2003), disponible sur le site <http://www.canoe.ca/NewsStand/LondonFreePress/News/2003/10/10/221872.html> [consulté le 28 avril 2004].

¹³ L. Lambert, *Unblessed halal meat results in plant shutdown*, Kingston This Week (3 novembre 2003).

¹⁴ MAAO, communiqué de presse, *Abattoir's Licence Suspension Lifted* (10 novembre 2003).

¹⁵ *Ibid.* La *Loi sur l'inspection des viandes* (Ontario) permet au directeur de l'inspection des aliments du MAAO de suspendre provisoirement un permis lorsque, selon lui, il est nécessaire de le faire pour la protection immédiate de la sécurité ou la santé de toute personne ou de tout animal. Le directeur donne les raisons de la suspension dans un avis de suspension et tient ensuite une audience pour déterminer si le permis doit être suspendu plus longtemps ou révoqué. Dans le cadre de notre examen, nous n'avons pas reçu d'exemplaire de l'avis de suspension temporaire ni du compte rendu de l'audience.

Le 25 novembre 2003, les médias ont relaté que les documents déposés par la Police provinciale de l'Ontario pour étayer le mandat de perquisition indiquaient que la police enquêtait sur des allégations selon lesquelles l'usine aurait :

- vendu des produits contenant de la viande provenant de cadavres d'animaux morts;
- vendu de la viande non inspectée;
- vendu de la viande dite *halal* n'ayant pas été abattue conformément aux pratiques religieuses islamiques¹⁶.

À notre connaissance, aucune accusation n'a été portée à ce jour et rien ne laisse croire que Wallace Beef ait des antécédents de violation des règlements.

Les événements relatifs à Wallace Beef sont importants dans la mesure où ils illustrent certaines préoccupations exprimées dans le cadre de l'examen, en ce qui concerne le manque apparent de coordination entre les multiples organismes participant au processus d'enquête. En effet, aucun des organismes ne semble avoir pris les devants pour procéder à la collecte, à l'analyse et à la diffusion des renseignements disponibles afin d'informer et de rassurer les autres organismes et le public.

¹⁶ F. Armstrong, *Warrants reveal scope of abattoir probe: Criminal allegations include butchering of dead animals, selling unfit meat*, The Kingston Whig-Standard (25 novembre 2003).

Annexe D - Statistiques sur les animaux d'élevage

	Bovins		Veaux (bœuf et veau)	Vaches laitières	Porcs	Volaille	Moutons et agneaux	Chèvres	Chevreaux	Wapitis	Sangliers	Lamas	Bisons	Ratites
Nombre de fermes en Ontario	16 179 (vaches de boucherie)		23 906	7 557	4 972	8 306 (1 200 volailles commerciales)	3 978	2 342	234	100	58	437	58	241
Taille moyenne des fermes en Ontario	53 têtes (taille moyenne d'un troupeau de vaches de boucherie au Canada)		175 veaux de grain / 400 veaux à chair blanche	50				26,6	61,8	59	25,8	5,8	64,7	15 autruches 29 émeus et mandous
Emplacement de la production	Vaches de boucherie	Bovins engraisés	Veau											
	Ontario	8,3 %	21,2 %	40 %	24,7	32 à 39	28,3							
	Alberta	39,0 %	67,7 %											
	Québec et Atlantique	5,8 %	1,9 %	55 %										
	Saskatchewan, Manitoba et C.B.	46,9 %	9,2 %	5 %										
Populations animales estimées en Ontario	1 036 000 (376 020 bœufs)		528 000 (bœufs) 100 000 (veaux)	566 000	3 460 000	43 624 696	337 625	62 310	14 464	5 902	1 499	2 554	3 755	8 121
Populations animales estimées au Canada	9 286 714		5 203 770	1 060 965	14 666 900	126 159 529	1 262 448	182 851	53 258	74 478	33 131	25 782	145 094	21 027
Abattage dans les abattoirs de l'Ontario	99 582 (y compris les vaches laitières)		56 604		609 630	19 274 746	236 529	25 668	1 920	341	417		170	1 461
Abattage dans les établissements sous contrôle fédéral en Ontario	544 586		16 351		4 620 615	plus de 185 millions	72 871							

Remarques : Les sources des renseignements comprennent ce qui suit : Résumé de statistiques, Section des viandes rouges d'AAC, octobre 2003, Résumé de statistiques, Canfax, septembre 2003, et Recensement de l'agriculture de 2001 et Réseau ontarien de surveillance de la santé animale, « Surveillance Coverage of Livestock Populations at Risk », 7 octobre 2003. La plupart des statistiques sont tirées de l'année 2002. Les statistiques sur les ratites comprennent les autruches, les émeus et les mandous.

Annexe E - Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (ARMPC) de la Commission du Codex Alimentarius et lignes directrices pour son application (annexe au CAC/RCP 01-1969, Rév 3-1997)

PRÉAMBULE

La première partie du présent document énonce les principes du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (ARMPC) adopté par la Commission du Codex Alimentarius. La seconde partie présente une orientation générale pour l'application du système tout en reconnaissant que les détails d'application peuvent varier suivant les circonstances d'exploitation de l'établissement de transformation des aliments.¹

Le système d'ARMPC, qui s'appuie sur des données scientifiques et systématiques, cerne les risques et mesure leur maîtrise pour assurer l'innocuité des aliments. L'ARMPC est un outil permettant d'évaluer les risques et d'établir des systèmes de maîtrise axés sur la prévention plutôt que sur une vérification des produits en fin de fabrication. Les systèmes d'ARMPC sont en mesure d'intégrer les changements tels que les percées en matière de conception du matériel, de méthodes de transformation ou de progrès technologiques.

L'ARMPC peut être appliquée à chaque étape de la chaîne alimentaire, de la production primaire à la consommation finale, et sa mise en œuvre doit être guidée par les preuves scientifiques de risques pour la santé humaine. Au-delà de l'amélioration de la salubrité des aliments, la mise en œuvre de l'ARMPC peut également présenter d'autres avantages importants. En outre, l'application de systèmes d'ARMPC peut faciliter les inspections réalisées par les organismes de réglementation et promouvoir le commerce international en renforçant la confiance dans la salubrité des aliments.

Pour que la mise en œuvre d'un système d'ARMPC soit fructueuse, la direction et l'ensemble des effectifs doivent y participer et s'y engager pleinement. Il faut également adopter une démarche pluridisciplinaire,

¹ Les principes du système d'ARMPC jettent les bases des exigences relatives à l'application de l'ARMPC, alors que les lignes directrices d'application offrent une orientation générale pour l'application pratique du système d'ARMPC.

démarche qui doit comprendre, le cas échéant, des compétences en agronomie, en santé animale, en production, en microbiologie, en médecine, en santé publique, en technologie alimentaire, en santé environnementale, en chimie et en ingénierie, selon l'étude envisagée. L'application de l'ARMPC est compatible avec la mise en œuvre de systèmes de gestion de la qualité tels que la série de normes ISO 9000 et constitue le système de choix pour la gestion de la salubrité alimentaire parmi de tels systèmes.

Bien que l'objet du présent rapport concerne l'application de l'ARMPC à la salubrité des aliments, le concept peut aussi être appliqué à d'autres aspects de la qualité des aliments.

DÉFINITIONS

Maîtriser : Prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer et maintenir la conformité avec les critères établis dans le plan d'ARMPC.

Maîtrise : État dans lequel les procédures correctes sont suivies et les critères sont satisfaits.

Mesure de contrôle : Mesures ou activités pouvant être utilisées pour prévenir ou éliminer les risques d'insalubrité des aliments ou les amener à un niveau acceptable.

Mesures correctrices : Mesures à prendre lorsque les résultats de la surveillance des PCC indiquent une perte de maîtrise.

Point critique de contrôle (PCC) : Point, étape ou procédure où un contrôle peut être appliqué et qui est essentiel pour prévenir ou éliminer un risque d'insalubrité des aliments ou l'amener à un niveau acceptable.

Limite critique : Critère qui permet de distinguer ce qui est acceptable de ce qui ne l'est pas.

Écart : Non-conformité aux limites critiques.

Diagramme de déroulement : Représentation systématique de la séquence d'étapes ou d'activités comprises dans la production ou la fabrication d'un produit alimentaire particulier.

ARMPC: Système qui détecte, évalue et maîtrise les dangers importants qui menacent la salubrité alimentaire.

Plan d'ARMPC : Document préparé conformément aux principes de l'ARMPC pour assurer la maîtrise des dangers importants qui menacent la salubrité des aliments dans le secteur de la chaîne alimentaire examiné.

Danger/risque : Agent ou facteur biologique, chimique ou physique susceptible de rendre un aliment insalubre en l'absence de mesures de contrôle.

Analyse des risques : Processus de collecte et d'évaluation des données sur les dangers et les conditions favorisant leur présence dans les aliments à l'étude. Ce processus vise à déterminer les éléments essentiels à la salubrité des aliments qui doivent être pris en compte dans le plan d'ARMPC.

Surveillance : Mise en oeuvre d'une série d'observations ou de mesures de paramètres de contrôle pour déterminer si un PCC est maîtrisé.

Étape : Une étape, une méthode, une activité ou une phase de la chaîne alimentaire comprenant les matières premières, de la production primaire à la consommation finale.

Validation : L'obtention de preuves indiquant que le plan d'ARMPC est efficace.

Vérification : Application de méthodes, procédures, tests et autres formes d'évaluation, en plus de la surveillance, visant à déterminer la conformité au plan d'ARMPC.

PRINCIPES DU SYSTÈME D'ARMPC

Le système d'ARMPC repose sur les sept principes suivants :

PRINCIPE 1

Procéder à l'analyse des dangers.

PRINCIPE 2

Déterminer les points critiques de contrôle (PCC).

PRINCIPE 3

Établir la ou les limites critiques.

PRINCIPE 4

Établir un système de surveillance des PCC.

PRINCIPE 5

Établir des mesures correctrices à prendre lorsque la surveillance indique qu'un PCC n'est plus maîtrisé.

PRINCIPE 6

Établir des méthodes de vérification pour confirmer le fonctionnement efficace du système.

PRINCIPE 7

Établir un système de documentation concernant toutes les méthodes et tous les dossiers liés à ces principes et à leur application.

LIGNES DIRECTRICES POUR L'APPLICATION DU SYSTÈME D'ARMPC

Avant d'appliquer l'ARMPC à un secteur de la chaîne alimentaire, ce secteur doit au préalable fonctionner conformément aux principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex, aux codes d'usage du Codex et aux lois applicables sur la salubrité des aliments. L'engagement de la direction dans le processus est une condition nécessaire pour une mise en œuvre efficace d'un système d'ARMPC. À la phase de détection et d'évaluation des dangers et au cours des activités ultérieures de conception et d'application des systèmes d'ARMPC, il est important de tenir compte de l'incidence des matières premières, des ingrédients, des pratiques de fabrication des aliments, du rôle des procédés de fabrication pour maîtriser les dangers, de

l'utilisation finale prévue du produit, des catégories de consommateurs exposés et des preuves épidémiologiques qui se rapportent à la salubrité des aliments.

L'objet du système d'ARMPC est de concentrer les mesures de contrôle aux PCC. Dans le cas où l'on aurait cerné un danger qui doit être maîtrisé mais qu'il n'y a pas de PCC, il faut envisager de reprendre la conception de l'activité.

L'ARMPC doit être appliquée séparément à chaque activité précise. Les PCC cernés dans les exemples donnés dans les codes d'usage en matière d'hygiène du Codex peuvent ne pas être les seuls repérés pour une application particulière ou peuvent être de nature différente.

L'application de l'ARMPC doit être révisée et les modifications nécessaires doivent être apportées à chaque changement touchant le produit, le procédé ou l'étape.

Il importe de faire preuve de souplesse dans l'application de l'ARMPC et de tenir compte du contexte d'application ainsi que de la nature et de la taille de l'exploitation.

APPLICATION

L'application des principes d'ARMPC se compose des tâches suivantes énoncées dans la séquence logique d'application de l'ARMPC (schéma 1).

1. Constituer une équipe d'ARMPC

Afin d'élaborer un plan d'ARMPC efficace, l'établissement de transformation des aliments doit s'assurer qu'il dispose des connaissances et des compétences propres au produit. Il peut s'en doter en constituant une équipe pluridisciplinaire. Lorsque les ressources nécessaires ne sont pas disponibles sur place, il faut recourir aux services de spécialistes externes. La portée du plan d'ARMPC doit être déterminée. Celle-ci doit décrire le segment de la chaîne alimentaire concerné et les catégories générales de risque à prendre en compte (p. ex. : est-ce que toutes les catégories de danger sont couvertes ou seulement certaines catégories sélectionnées).

2. Décrire le produit

Il faut rédiger une description complète du produit comprenant notamment les renseignements pertinents relatifs à l'hygiène : la composition, la structure physique et chimique (notamment l' A_w , le pH, etc.), les traitements microcides et statiques (traitement thermique, congélation, saumurage, fumage, etc.), l'emballage, la durabilité, les conditions d'entreposage et les méthodes de distribution.

3. Déterminer son utilisation prévue

L'utilisation prévue dépend des usages escomptés du produit par l'utilisateur final ou le consommateur. Dans certains cas, il faut tenir compte des groupes vulnérables de la population, notamment dans le cas où les aliments sont destinés à l'alimentation collective.

4. Établir le diagramme de déroulement

L'équipe d'ARMPC doit établir le diagramme de déroulement. Celui-ci doit couvrir toutes les étapes du déroulement. Lorsqu'on applique l'ARMPC à une activité donnée, il faut tenir compte des étapes qui précèdent et de celles qui suivent l'activité en question.

5. Confirmer sur place le diagramme de déroulement

L'équipe d'ARMPC doit confirmer l'activité en la comparant au diagramme de déroulement durant toutes les étapes et les heures de fonctionnement et modifier le schéma le cas échéant.

6. Établir la liste des dangers potentiels associés à chaque étape, procéder à l'analyse des dangers et étudier les mesures à prendre pour maîtriser les dangers détectés

(VOIR PRINCIPE 1)

L'équipe d'ARMPC doit dresser la liste de tous les risques auxquels on peut raisonnablement s'attendre à chaque étape, depuis la production primaire, la transformation, la fabrication et la distribution jusqu'à la consommation.

L'équipe d'ARMPC doit ensuite effectuer une analyse des risques pour déterminer ceux qu'il est essentiel d'éliminer ou d'amener à des niveaux acceptables est essentielle pour l'innocuité des produits.

À chaque fois que cela est possible, il faut inclure les points suivants dans de l'analyse des dangers :

- la probabilité des dangers et la gravité de leurs effets nuisibles pour la santé;
- l'évaluation qualitative et/ou quantitative de la présence de dangers;
- la survie ou la multiplication de microorganismes préoccupants;
- la production ou la persistance dans les aliments de toxines, de produits chimiques ou d'agents physiques;
- les conditions qui mènent aux points ci-dessus.

L'équipe doit ensuite déterminer les mesures de surveillance qui existent, le cas échéant, et qui peuvent être appliquées à chaque danger.

Plusieurs mesures peuvent s'avérer nécessaires pour maîtriser un danger et plusieurs dangers peuvent parfois être maîtrisés grâce à une seule mesure.

7. Déterminer les points critiques de contrôle

(VOIR PRINCIPE 2)²

Il est possible qu'une mesure soit appliquée à plusieurs PCC pour éliminer le même danger. La détermination des PCC dans le système d'ARMPC peut être facilitée en utilisant un arbre de décision (voir schéma 2) qui décrit une démarche logique. L'utilisation d'un arbre de décision doit s'accompagner d'une certaine souplesse suivant que l'activité concernée soit la production, l'abattage, la transformation, le stockage, la distribution ou une autre activité. L'arbre doit servir de guide pour déterminer les PCC. Cet exemple d'un arbre de décision peut ne pas s'appliquer à toutes les situations, d'autres méthodes peuvent être utilisées. Une formation est recommandée pour l'utilisation des arbres de décision.

² Depuis la publication de l'arbre de décision par le Codex, celui-ci a souvent été utilisé à des fins de formation. Bien que l'arbre soit utile pour expliquer la logique et la profondeur de compréhension nécessaires pour déterminer les PCC, il n'est pas adapté à toutes les activités, par exemple, l'abattage. Pour cette raison, il est important de faire appel au jugement professionnel en utilisant l'arbre de décision qui doit dans certains cas, être modifié.

Si un danger a été détecté à une certaine étape où qu'un contrôle est nécessaire pour assurer la salubrité et qu'il n'existe pas de mesure de contrôle à cette étape ou à une autre étape, alors le produit ou le procédé doit être modifié afin d'inclure une mesure de contrôle.

8. Établir les limites critiques pour chaque PCC

(VOIR PRINCIPE 3)

Les limites critiques doivent être précisées et validées pour chaque point critique de contrôle, si possible. Dans certains cas, plusieurs limites critiques pourront être élaborées. Les critères les plus fréquemment utilisés sont les mesures telles que la température, la durée, le niveau d'humidité, le pH, l' A_w , le chlore disponible et les paramètres sensoriels tels que l'apparence visuelle et la texture.

9. Établir un système de surveillance pour chaque PCC

(VOIR PRINCIPE 4)

La surveillance est la mesure prévue ou l'observation d'un PCC par rapport à ses limites critiques. Les procédures de surveillance doivent permettre de détecter les écarts. En outre, la surveillance doit idéalement fournir ces renseignements à temps afin de pouvoir faire les rajustements nécessaires pour assurer la maîtrise du processus et empêcher le dépassement des limites critiques. Lorsque c'est possible, les mesures de rajustement du processus doivent être prises lorsque les résultats de la surveillance indiquent une tendance de perte de maîtrise à un PCC. Les rajustements doivent être effectués avant qu'un écart ne se produise. Les données enregistrées au cours de la surveillance doivent être évaluées par une personne disposant des compétences et de l'autorité nécessaires pour prendre les mesures correctrices qui s'imposent. Si la surveillance ne s'effectue pas en mode continu, les mesures de surveillance et leur fréquence doivent être suffisantes pour garantir la maîtrise du PCC. La plupart des méthodes de surveillance des PCC doivent être mises en œuvre rapidement parce qu'elles s'appliquent en cours de production et qu'on n'a pas le temps de procéder à de longues analyses. Il est préférable d'avoir recours à la mesure de paramètres physiques et chimiques plutôt qu'à des tests microbiologiques,

parce qu'elle peut s'effectuer rapidement et peut souvent donner une idée du niveau de maîtrise microbiologique du produit.

Tous les registres et documents associés à la surveillance des PCC doivent être signés par la ou les personnes qui effectuent la surveillance et par un superviseur responsable de l'entreprise.

10. Établir les mesures correctrices

(VOIR PRINCIPE 5)

Des mesures précises de rectification doivent être établies pour chaque PCC du système d'ARMPC en vue de corriger les écarts lorsqu'ils se produisent. Les mesures prises doivent permettre de restaurer la maîtrise du PCC. Ces mesures doivent également comprendre l'élimination appropriée des produits concernés. Les méthodes de rectification et de disposition des produits doivent être documentées dans les registres d'ARMPC.

11. Établir des méthodes de vérification

(VOIR PRINCIPE 6)

Établir des méthodes de vérification. Les méthodes, procédures et essais de vérification, y compris les prélèvements et les analyses d'échantillons aléatoires, peuvent être utilisés pour déterminer si le système d'ARMPC fonctionne correctement. La fréquence des vérifications doit être suffisante pour confirmer que le système d'ARMPC fonctionne bien. Les activités de vérification comprennent :

- l'examen du système d'ARMPC et de ses dossiers;
- l'examen des méthodes de rectification et d'élimination des produits;
- la confirmation que les PCC sont maîtrisés.

Autant que possible, les activités de validation doivent comprendre des mesures permettant de confirmer l'efficacité de tous les éléments du plan d'ARMPC.

12. Établir un système de consignation et de tenue de dossiers

(VOIR PRINCIPE 7)

Un système efficace et précis de tenue des dossiers est essentiel pour la mise en application d'un système d'ARMPC. Les méthodes d'ARMPC doivent être consignées et utilisées en fonction de la nature et de la taille des installations.

Exemples de consignation :

- analyse des dangers;
- détermination des PCC;
- détermination des limites critiques.

Exemples de dossiers :

- activités de surveillance des PCC;
- rectifications et mesures correctrices connexes;
- modifications du système d'ARMPC.

Le schéma 3 présente un exemple d'une feuille de travail d'ARMPC.

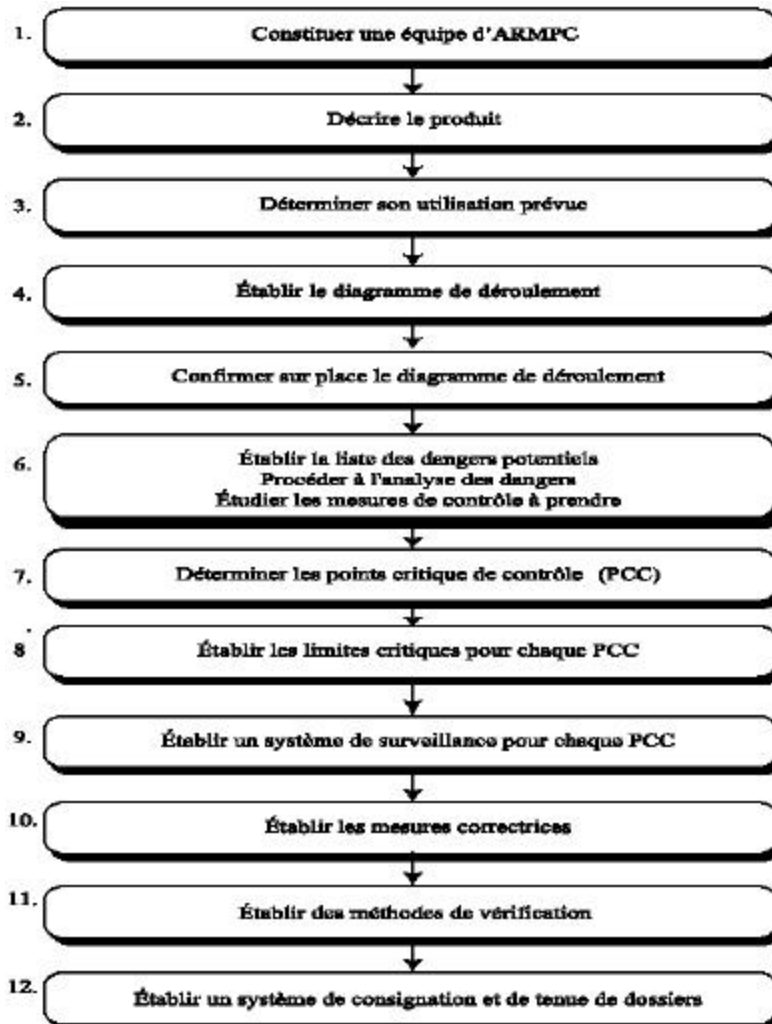
FORMATION

La formation du personnel de l'industrie, du gouvernement et du monde universitaire relativement aux principes d'ARMPC et à leurs applications ainsi qu'une sensibilisation accrue des consommateurs sont des éléments essentiels pour une mise en œuvre efficace de l'ARMPC. Afin de faciliter l'élaboration d'une formation précise adaptée à un plan d'ARMPC, des instructions et des méthodes de travail doivent être mises au point pour définir les tâches que doit accomplir le personnel travaillant à chaque point de contrôle critique.

La collaboration entre le producteur primaire, l'industrie, les groupes professionnels, les organismes de consommateurs et les autorités responsables est vitale. Des possibilités de suivre des formations conjointement doivent être créées pour l'industrie et les autorités responsables du contrôle afin d'encourager et d'entretenir un dialogue

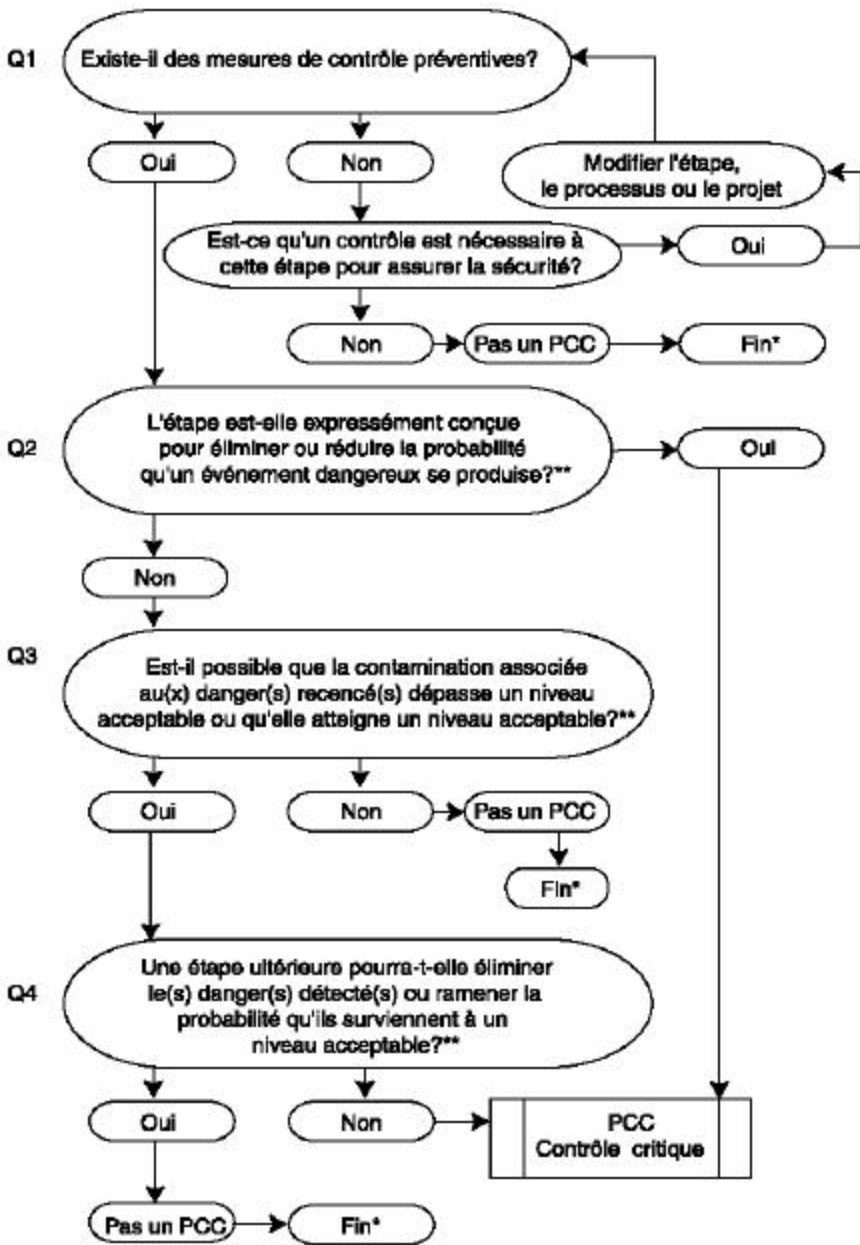
permanent et de créer un climat de compréhension propice à l'application pratique de l'ARMPC.

**SCHÉMA 1. SÉQUENCE LOGIQUE POUR
L'APPLICATION DE L'ARMPC**



Voir schéma 2

SCHEMA 2. EXEMPLE D'ARBRE DE DÉCISION SERVANT À CERNER LES PCC (répondre aux questions dans l'ordre)



*Passez au danger détecté suivant du processus décrit

** Les niveaux acceptables et inacceptables doivent être déterminés dans le cadre des objectifs généraux de la mise en évidence des PCC du plan d'ARMPC

SHÉMAS 3 : EXEMPLE DE FEUILLE DE TRAVAIL D'ARMP

1.

Décrire le produit

2.

Diagramme de déroulement

3.

Liste							
Étape	Danger(s)	Mesure(s) de contrôle	PCC	Limite(s) critique(s)	Procédure(s) de surveillance	Mesure(s) correctrice(s)	Dossier(s)

4.

Vérification

Annexe F - Évaluation des dangers biologiques, chimiques et physiques, des sources de danger et des interventions possibles associés à la production d'aliments crus d'origine animale pendant les volets abattage, transformation, vente au détail, distribution et services d'alimentation

Un rapport sur la production d'aliments crus d'origine animale qui a été préparé récemment pour Santé Canada renferme un aperçu utile des dangers biologiques, chimiques et physiques, des sources de danger et des interventions possibles.

Volet	Élément constituant de l'évaluation du risque	Denrée	Exemples de dangers	Source/intervention
A B A T A G E	Biologique	Bœuf	- Escherichia coli (O157:H7) - Listeria monocytogenes - Salmonella spp. - Clostridium spp.	- Pasteurisation des carcasses - Aspiration à la vapeur - Déshabillage adéquat
		Volaille	- Campylobacter spp. - Salmonella spp. - Clostridium spp.	- Vaporisations et rinçages chimiques, p. ex., bioxyde de chlore, rinçage acide
		Porc	- Salmonella spp. - Yersinia enterocolitica - Trichinae sp.	- Réfrigération rapide - Lavage à l'eau chaude
		Tous	- Oiseaux nuisibles, mouches et rongeurs portant des pathogènes	- Bonnes pratiques de désinfection - Bonnes pratiques d'hygiène
	Chimique	Tous	- Résidus pharmaceutiques - Antiparasitaires - Allergènes - Produits chimiques agricoles - Produits chimiques désinfectants - Pellicules d'emballage	- Éducation à la ferme - Essais chimiques - Pellicules approuvées - Surveillance et contrôle - PFN sur les désinfectants et réserves chimiques
	Physique	Tous	- Aiguilles d'injection brisées - Étiquettes métalliques des carcasses - Coups à la tête - Éclats de couteau - Fragments d'os - Éclats de bois	- Examen visuel par l'acheteur - Examen visuel à la ferme, étiquetage de l'animal - Éducation à la ferme - Affûtage des désosseuses - Aucune palette de bois dans le processus

Volet	Élément constituant de l'évaluation du risque	Denrée	Exemples de dangers	Source/intervention
R A N S F O R M A T I O N	Biologique	Bœuf	<ul style="list-style-type: none"> - Escherichia coli (O157:H7) - Salmonella spp. - Listeria monocytogenes - Clostridium spp. - Cysticercus bovis 	<u>Source :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Matières premières - Mauvaise conception des installations et du matériel - Mauvaise hygiène et désinfection - Contamination croisée - Eau contaminée
		Volaille	<ul style="list-style-type: none"> - Salmonella spp. - Campylobacter spp. - Clostridium spp. 	
Porc		<ul style="list-style-type: none"> - Salmonella spp. - Yersinia spp. - Trichinella spiralis 	<u>Intervention :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Bonnes pratiques de fabrication - Ingrédients - Bonnes pratiques hygiéniques - Bonnes pratiques de désinfection - Conception adéquate des installations et du matériel - Bons contrôles de température - Bons critères de transformation 	
Tous		<ul style="list-style-type: none"> - Staphylocoque doré - Oiseaux, mouches et rongeurs pouvant porter des pathogènes 		
	Chimique	Tous	<ul style="list-style-type: none"> - Contamination croisée d'allergènes - Résidus pharmaceutiques - Antiparasitaires - Stimulateurs de croissance - Résidus chimiques, p. ex., - Désinfection 	<u>Source :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Matières premières - Nourriture - Eau - Utilisation inadéquate, p. ex., non-respect des directives <u>Intervention :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Programmes de salubrité des aliments à la ferme - Bonne désinfection - Évaluation et approbation par le gouvernement - Bonnes pratiques de désinfection - Trousses de dépistage rapide, p. ex., allergènes

Volet	Élément constituant de l'évaluation du risque	Denrée	Exemples de dangers	Source/intervention
	Physique	Tous	<ul style="list-style-type: none"> - Corps étrangers, p. ex., gants, cheveux, os, métal - Aiguilles d'injection - Matériel d'emballage - Bois, p. ex., palettes 	<p><u>Source :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Matières premières - Négligence des employés - Mauvais entretien du matériel <p><u>Intervention :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Conteneurs fermés - Détecteurs de métaux - Programmes d'entretien préventif - Systèmes de retraçage - Formation des employés
V E N T E A U D É T A I L	Biologique	Bœuf Volaille Porc Poisson (produits de vente au détail)	<ul style="list-style-type: none"> - Fluctuations de température - Contamination croisée - Virus de l'hépatite A - Virus de Norwalk - Agents pathogènes dans l'air 	<ul style="list-style-type: none"> - Maintien de la chaîne froide; contrôle - Postes de travail distincts ou nettoyage et désinfection entre espèces - Protocole de désinfection - Formation du personnel
	Chimique	Tous	<ul style="list-style-type: none"> - Antibiotiques - Antiparasitaires - Allergènes - Nitrite - Sel - Produits chimiques agricoles - Produits chimiques - Désinfectants 	<ul style="list-style-type: none"> - Surveillance et contrôle - Surveillance visuelle par les services de santé publique au niveau des établissements - PFN sur la désinfection - Contrôles réglementaires - Produits et procédés approuvés par le gouvernement
	Physique	Tous	<ul style="list-style-type: none"> - Aiguilles d'injection - Corps étrangers - Fragments d'os 	<ul style="list-style-type: none"> - Analyse sensorielle - Détecteurs de métaux - Programmes industriels contre les corps étrangers - Codage de données

Volet	Élément constituant de l'évaluation du risque	Denrée	Exemples de dangers	Source/intervention
D I S T R I B U T I O N	Biologique	Tous	- Les produits de la viande offerts par les membres de services alimentaires du CCDA sont reçus et vendus congelés à la caisse. - Certains distributeurs qui approvisionnent des services d'alimentation manipulent aussi de la viande hachée fraîche.	- Maintien des contrôles de température
	Chimique	Tous	- Comme ci-dessus	
	Physique	Tous	- Sont vendus congelés à l'utilisateur (restaurant) à la caisse et doivent être inspectés par l'utilisateur	- Analyse sensorielle
S E R V I C E S D' A L I M E N T A T I O N	Biologique	Tous	- <u>Bactérien</u> : - Salmonella spp. - E. coli - Campylobacter sp. - Yersinia sp. - C. botulinum - Listeria monocytogenes - <u>Viral</u> : - Norwalk - Hépatite A - <u>Parasites</u> : - Anisakis sp. - <u>Toxines</u> : - Scombridés - IPM - IDN	- Produits d'arrivée, en particulier aliments crus, préposés à la manutention d'aliments infectés, contamination croisée - Méthodes de manipulation salubres des aliments, p. ex. cuisson, refroidissement, réchauffement, contrôle de la contamination croisée, bonne hygiène personnelle
	Chimique	Tous	- p. ex., désinfectants, nettoyeurs, antiparasitaires	<u>Sources</u> : - Agents utilisés dans l'établissement <u>Interventions</u> : - Méthodes de manipulation, d'entreposage et d'application sécuritaires; éducation du personnel

Volet	Élément constituant de l'évaluation du risque	Denrée	Exemples de dangers	Source/intervention
	Physique	Tous	- p. ex., allergènes, cheveux, corps étrangers	<p><u>Sources :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Environnement des services d'alimentation <p><u>Interventions :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Éducation du personnel, en particulier en ce qui a trait aux dangers posés par les allergènes, à la désinfection et au contrôle de la qualité

Annexe G - Certificat vétérinaire visant le transport direct vers l'abattage

Ce certificat doit être rempli et signé à la fois par le vétérinaire et par le propriétaire, et l'animal doit être étiqueté avant son déplacement ou son chargement.

Certificat vétérinaire visant le transport direct vers

l'abattage



Ontario

Non ambulatoire

Autre

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales
Direction de l'inspection des aliments

Comté	Date :	JJ	MM	AAAA	Heure :	A.M. <input type="checkbox"/>	P.M. <input type="checkbox"/>
Nom et adresse du propriétaire (en lettres moulées S.V.P.)							
			Code postal		(Indicatif régional)	N° de téléphone	
Catégorie (indiquer)	Bovillon	Génisse	Taureau	Vache de boucherie	Vache laitière	Veau mâle	Veau femelle
Bovine :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Porcine :	<i>Porc de marché</i> <input type="checkbox"/>		Truie <input type="checkbox"/>	Verrat <input type="checkbox"/>		Semi-castrat <input type="checkbox"/>	
Ovine :	<i>Mouton</i> <input type="checkbox"/>		Agneau <input type="checkbox"/>	<i>Caprin</i> <input type="checkbox"/>		Autre <input type="checkbox"/> (<i>préciser</i>)	
Étiquette d'identification du MAAARO				Âge, description, autre identification			
RÉSULTATS CLINIQUES : Selon votre examen physique ci-dessus, veuillez identifier lequel des ensembles de conditions suivants s'applique avec le plus de précision à l'animal que vous venez d'examiner (explications au verso).							
De partition/obstétrique <input type="checkbox"/>		Traumatique <input type="checkbox"/>	Métabolique/nutritionnel <input type="checkbox"/>		Locomoteur <input type="checkbox"/>	Interne-accidentel <input type="checkbox"/>	
Respiratoire-circulatoire-systémique <input type="checkbox"/>			Urgences rappelant un choc <input type="checkbox"/>		Rappelant un néoplasme <input type="checkbox"/>	Aucun résultat anormal <input type="checkbox"/>	
Autre <input type="checkbox"/> (<i>préciser</i>)							
Disposition : Recommandé pour l'abattage sous inspection dans les _____ heures							
Température : _____ °F/°C		Pouls : _____/min.		Respiration: _____/min.		Comportement :	
Nom du vétérinaire (<i>en lettres moulées S.V.P.</i>)						Vif et alerte <input type="checkbox"/>	
						Calme et réceptif <input type="checkbox"/>	
Nom et adresse de la clinique ou de l'hôpital :						Maussade et déprimé <input type="checkbox"/>	
						Autre <input type="checkbox"/> (<i>préciser</i>)	
			Code postal		(Indicatif régional)	N° de téléphone de l'entreprise	
À ma connaissance et à mon sens, l'animal décrit ci-dessus a été soumis aux délais d'attente adéquats pour tout médicament qu'il a reçu pouvant entraîner la présence de résidus illégaux dans la viande. À mon avis, l'animal décrit ci-dessus convient à l'abattage et il peut être chargé et transporté sans cruauté vers un établissement d'abattage.							
						Signature du vétérinaire	

Propriétaire ou personne responsable : J'atteste que l'animal décrit ci-dessus n'a pas été traité avec des médicaments ou des hormones et qu'il a été soumis aux délais d'attente adéquats pour tout médicament qu'il a reçu qui pourrait entraîner la présence de résidus illégaux dans la viande.	
	Signature
Autorisation de recueillir des renseignements personnels : <i>Loi sur l'inspection des viandes</i> (Ontario); <i>Loi sur le bétail et les produits du bétail</i> ; <i>Loi sur la vente à l'encan du bétail</i> . Utilisation à des fins d'inspection et d'établissement de rapports. Personne-ressource pour les questions : chef des programmes, Services d'élaboration des politiques et de vérification, Direction de l'inspection des aliments, MAAARO, 1 Stone Road O., Guelph (Ontario) N1G 4Y2, 519 826-4361.	

Annexe H - Commencement de l'inspection obligatoire des viandes en Ontario

Exempté le 1 ^{er} avril 1967	Exempté le 30 octobre 1967	Exempté le 15 janvier 1968	Exempté le 17 mars 1969	Exempté le 22 juin 1970
Comtés	Comtés	Comtés	Comtés	Comtés
Carleton	Carleton	Carleton		
Dundas	Dundas	Dundas		
Durham	Durham			
Frontenac	Frontenac	Frontenac		
Glengarry	Glengarry	Glengarry		
Grenville	Grenville	Grenville		
Hastings	Hastings	Hastings		
Lanark	Lanark	Lanark		
Leeds	Leeds	Leeds		
Lennox et Addington	Lennox et Addington	Lennox et Addington		
Northumberland	Northumberland	Northumberland		
Ontario	Ontario			
Peterborough	Peterborough			
Prescott	Prescott	Prescott		
Prince Edward	Prince Edward	Prince Edward		
Renfrew	Renfrew	Renfrew		
Russell	Russell	Russell		
Simcoe				
Stormont	Stormont	Stormont		
Victoria	Victoria			
York				
Comté provisoire de Haliburton	Comté provisoire de Haliburton	Comté provisoire de Haliburton	Comté provisoire de Haliburton	
District territorial	District territorial	District territorial	District territorial	District territorial
Algoma	Algoma	Algoma	Algoma	
Cochrane	Cochrane	Cochrane	Cochrane	
Kenora	Kenora	Kenora	Kenora	
Manitoulin	Manitoulin	Manitoulin	Manitoulin	
Muskoka	Muskoka	Muskoka	Muskoka	
Nipissing	Nipissing	Nipissing	Nipissing	
Parry Sound	Parry Sound	Parry Sound	Parry Sound	
Rainy River	Rainy River	Rainy River	Rainy River	
Sudbury	Sudbury	Sudbury	Sudbury	
Thunder Bay	Thunder Bay	Thunder Bay	Thunder Bay	
Timiskaming	Timiskaming	Timiskaming	Timiskaming	

Remarque : L'inspection de l'abattage a été rendue obligatoire le 1^{er} avril 1967 avec l'ajout de la phrase « *Nul ne doit abattre un animal, si ce n'est de la manière et selon les procédés prescrits par les règlements* » à la *Loi sur l'inspection des viandes (Ontario), 1962-1963*, en raison de l'exigence d'inspection contenue dans le *Règlement pris en application de la Loi sur l'inspection des viandes (Ontario), 1962-1963, Règlement de l'Ontario 2065*, déposé le 22 janvier 1965.

Règlements pris en application de la Loi sur l'inspection des viandes (Ontario), 1962-1963 :

- *Règlement de l'Ontario 106/67*, déposé le 23 mars 1967;
- *Règlement de l'Ontario 378/67*, déposé le 30 octobre 1967;
- *Règlement de l'Ontario 8/68*, déposé le 15 janvier 1968;
- *Règlement de l'Ontario 84/69*, déposé le 17 mars 1969;
- *Règlement de l'Ontario 275/70*, déposé le 22 juin 1970, abroge les Règlements 106/67, 378/67, 8/68 et 84/69.

Annexe I - Statistiques sur l'abattage pour les abattoirs inspectés par le gouvernement provincial en Ontario

ANNÉE	NOMBRE D'ESPÈCES D'ANIMAUX À VIANDE ROUGE ABATTUES	NOMBRE D'ESPÈCES D'ANIMAUX À VIANDE BLANCHE ABATTUES
1999	1 020 597	23 897 139
2000	966 578	19 246 866
2001	973 868	20 130 159
2002	1 023 445	19 274 740
2003	1 026 071	18 943 376

REMARQUES :

Les espèces à viande rouge abattues comprennent, mais sans s'y limiter, les porcs à rôtir, les verrats, les bisons, les taureaux, les veaux femelles, les veaux mâles, les vaches, les wapitis, les espèces exotiques, les daims, les chèvres, les génisses, les agneaux, les porcs de marché, les ratites, les cerfs nobles, les semi-castrats, les moutons, les truies, les verrats castrés, les bouvillons et les sangliers.

Les espèces à viande blanche abattues comprennent, mais sans s'y limiter, les poulets, les poulets de Cornouailles, les canards, les oiseaux rares, la volaille, les oies, les pintades, les perdrix, les faisans, les pigeons, les cailles, les lapins, la volaille de type « Silky » et les dindons.

Annexe J - Lettre initiale envoyée aux parties concernées

EXAMEN DE L'INSPECTION DES VIANDES

L'honorable Roland J. Haines



80, rue Dundas, 2^e étage, Unité Q
London (Ontario) N6A 1E7

Tél : (519) 660-2700
Télec. : (519) 660-2709
Web : www.meatinspectionreview.com

OBJET : EXAMEN DE L'INSPECTION DES VIANDES

J'ai été autorisé par le gouvernement de l'Ontario à procéder à l'examen des systèmes d'inspection et de réglementation des viandes, y compris des transformateurs de viande indépendants, afin d'améliorer la santé et la sécurité publiques et de rétablir la confiance des entreprises.

Cet examen n'est **pas** une enquête publique et il n'y aura donc aucune audience publique où les dépositions seront prises sous serment.

Le mandat qu'on m'a confié m'amène à étudier les normes réglementaires, y compris les lois existantes, et l'interface entre l'inspection, l'observation des lois et leur application. On m'a demandé de formuler des recommandations sur les démarches à favoriser pour renforcer le système d'inspection des viandes, y compris sur les stratégies d'harmonisation avec le gouvernement du Canada, qui partage la responsabilité de l'inspection des viandes avec le gouvernement de l'Ontario.

Dans le cadre de cet examen, il m'est permis de réclamer de l'information auprès de n'importe quelle source et je suis intéressé à écouter toute personne ayant des préoccupations à propos de la salubrité des viandes en Ontario et de l'actuel régime d'inspection des viandes.

On m'a dit que vous pourriez être intéressé par l'objet de cet examen. C'est pourquoi je vous invite à nous fournir tout renseignement dont vous disposez qui pourrait être pertinent et à nous faire parvenir toute observation écrite que vous pourriez vouloir présenter sur les questions auxquelles vous croyez que je devrais m'attarder afin de mener à bien le mandat qui m'a été confié.

Page 2

Le décret qui définit mon mandat et la fiche d'information relative aux observations écrites sont disponibles sur le site Web de l'examen.

Puisque mon rapport écrit doit être remis le 30 avril 2004, j'ai besoin de votre réponse au plus tard le 15 mars 2004.

(Original anglais signé par)

L'honorable Roland J. Haines

RJH:jb

**Annexe K - Liste des particuliers et des groupes qui ont présenté des
observations écrites au personnel chargé de l'examen¹**

(en ordre alphabétique)

Abate Rabbit Packers Ltd.
Alliance animale du Canada
Association of Ontario Chicken Processors
Barron Poultry Limited
Fédération culinaire canadienne
La Fédération des sociétés canadienne d'assistance aux animaux
Conseil des viandes du Canada
Conseil canadien des transformateurs d'œufs et de volailles
Canadian Supply Chain Food Safety Coalition
Association canadienne des médecins vétérinaires
Carol Libman
Carol Winter
Chicken Farmers of Ontario
Ordre des vétérinaires de l'Ontario
Dairy Farmers of Ontario
David McDowell
DeBoer's Poultry Inc.
Desboro Fur Farms
Ed Peconi & Sons Ltd.
Elizabeth Locke
Grand River Poultry
Holly Park Meat Packers Inc.
Société de prévention canadienne pour la protection des animaux et de
l'environnement
Jain Society of Toronto on Ontario Multifaith Council on Spiritual and
Religious Care
Joseph MacDonald
Judith Rinfret

¹ Certains particuliers ont choisi de fournir des observations écrites au personnel chargé de l'examen à condition que leurs observations demeurent confidentielles. Leurs noms n'ont donc pas été ajoutés à la présente liste. En outre, d'autres ont fait des commentaires lors de réunions privées et leurs noms n'ont pas été ajoutés non plus afin de respecter la nature privée de ces réunions.

Ken Horst
Machabee Animal Food Ltd.
Max Burt
Michael Hermiston
Mill Creek Farm
Milton Scheel Packers
Syndicat national des agriculteurs – Ontario
Nick's Abattoir
Association ontarienne des éleveurs de bovins
Fédération de l'agriculture de l'Ontario
Ontario Federation of Anglers and Hunters
Ministère des Richesses naturelles de l'Ontario
Commission ontarienne de commercialisation du porc
Syndicat des employées et employés de la fonction publique de l'Ontario
Agence ontarienne de commercialisation des ovins
Société de protection des animaux de l'Ontario
Ontario Veal Association
Otonabee Meat Packers
People's Meat Market
Randal Leavitt
Teggart Farms
Temiskaming Agricultural Development Association
Circonscription sanitaire de Temiskaming
Turkey Farmers of Ontario
Town and Country Meats and Abattoir
Valtoudis Brothers Meat Packers
Vanessa Meats

Annexe L - Assemblée publique de Peterborough - Le 24 mars 2004

EXAMEN DE L'INSPECTION DES
VIANDES

L'honorable Roland J. Haines



Examen des systèmes d'inspection et
de réglementation des viandes en
Ontario

Assemblée publique de Peterborough

Le 24 mars 2004

ORDRE DU JOUR RÉVISÉ

Chambre du conseil municipal, 500, rue George Nord
Peterborough (Ontario)

De 9 h 30 à 13 h 00 et de 14 h 15 à 17 h 00

<u>Heure</u>	<u>Intervenant</u>
9 h 30	Discours d'ouverture prononcé par l'honorable juge Haines
9 h 40	MAAO - Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation - le Dr Deb Stark , sous-ministre intérimaire, Division de l'industrie alimentaire
9 h 45	MRN - Ministère des Richesses naturelles - Mike Kindree, chef, Unité des évaluations et des services spéciaux
10 h 15	SEFPO - Syndicat des employées et employés de la fonction publique de l'Ontario - Leah Casselman, présidente - Tim Hadwen, avocat général - Brian Burdick, agent responsable de l'hygiène des viandes du MRN (c.-à-d. inspecteur) - Doug Peebles, coprésident du MAAO Comité des relations
10 h 45	PAUSE
11 h	ABP Recycling Inc. - Joe Kosalle, directeur général
11 h 15	Ed Peconi & Sons Ltd. - Don Montague

648 Rapport d'examen de la réglementation et de l'inspection des viandes

11 h 30 MSSLD - Ministère de la Santé et des Soins de longue durée
- Fred Ruf, coordonnateur intérimaire, Unité des qualité des aliments et qualité de l'eau

12 h Ontario Federation of Anglers and Hunters
- Michael Reader, directeur administratif

12 h 10 Town & Country Farms Inc.
- Mario Henry, propriétaire

12 h 30 à 14 h 15 PAUSE-REPAS

Heure **Intervenant**

14 h 15 Otonabee Meat Packers
- Joe Taylor, copropriétaire

14 h 30 Great North Premium Foods
- Hank Albers, exploitant
- **Rick Albers**
- **Melissa Wilkenson**

14 h 45 Alliance animale du Canada
- Liz White, directrice
- Canadian Coalition for Farm Animals
- Stephanie Brown

15 h 30 Heinz Frankfurt

15 h 45 Paul McQueen

16 h Joanne O'Hara

16 h 20 Holly Park Meat Packers Inc.
- Mary Vacca
- Tony Facciolo, vice-président

Nota : Les éléments en gras indiquent l'ordre du jour selon le déroulement de l'assemblée.

Annexe M - Assemblée publique de London - Le 31 mars 2004

EXAMEN DE L'INSPECTION DES
VIANDES

L'honorable Roland J. Haines



Examen des systèmes d'inspection et
de réglementation des viandes en
Ontario

Assemblée publique de London Le 31 mars 2004

Chambre du conseil municipal, 300, avenue Dufferin
London (Ontario)

De 9 h 30 à 13 h 00 et de 14 h 15 à 17 h 00

<u>Heure</u>	<u>Intervenant</u>
9 h 30	Discours d'ouverture prononcé par l'honorable Roland J. Haines
9 h 40	MAAO - Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation - le Dr Deb Stark, sous-ministre intérimaire, Division de l'industrie alimentaire
9 h 45	MRN - Ministère des Richesses naturelles - Mike Kindree, chef, Unité des évaluations et des services spéciaux
10 h 15	OIMP - Ontario Independent Meat Processors - Laurie Nichol, directrice administrative
10 h 45	SNC - Syndicat national des cultivateurs - Ann Slater
11 h 05	SPAO - Société de protection des animaux de l'Ontario - Michael Draper, inspecteur en chef
11 h 40	SEFPO - Syndicat des employés et employées de la fonction publique de l'Ontario - Ron Elliot, vice-président régional du SEFPO - Doug Peebles, coprésident du MAAO Comité des relations - Robert Lowry, agent responsable de l'hygiène des viandes du MRN (c.-à-d. inspecteur) - Tim Hadwen, avocat général du SEFPO
12 h 15	CVC - Conseil des viandes du Canada - James M. Laws, P.Ag., directeur administratif - Carla Abbatarco, directrice technique

13 h à 14 h 15

PAUSE-REPAS

<u>Heure</u>	<u>Intervenant</u>
14 h 15	Bureau de santé publique de Toronto <ul style="list-style-type: none"> - Sylvanus Thompson, chef de l'assurance de la qualité - Jane Urquhart, Food Safety Manager, Healthy Environments
14 h 45	alPHA - Association of Local Public Health Agencies <ul style="list-style-type: none"> - Andy Papadopoulos, directeur administratif
15 h	ICISP - Institut canadien des inspecteurs en hygiène publique <ul style="list-style-type: none"> - Brad Colpitts, conseiller - Qualité des aliments
15 h 15	ASPHIO - Association of Supervisors of Public Health Inspectors of Ontario <ul style="list-style-type: none"> - Ron De Burger - Pamela Scharfe, chef des programmes environnementaux, service de santé du comté de Huron - Jim Reffle, Director of Environmental Health & Chronic Disease Prevention, service de santé de Middlesex-London
15 h 45	FAO - Fédération de l'agriculture de l'Ontario <ul style="list-style-type: none"> - Paul Mistlele, directeur administratif FAO - Ian McKillop, vice-président de l'Ontario Cattlemen's Association
16 h 05	John Gault
16 h 20	SNC - Syndicat national des cultivateurs, section Perth/Oxford <ul style="list-style-type: none"> - Bruce Hunter - Robert Passmore
16 h 45	Islamic Society of North America-Canada <ul style="list-style-type: none"> - Mohammad Ashraf, Ph.D., secrétaire général
17 h 15	Lantz Meat Market <ul style="list-style-type: none"> - Steven Lantz, exploitant

Annexe N - Documents portant sur la protection contre les représailles

Ministry of Agriculture and Food

Ministère de l'Agriculture et de
l'Alimentation



Office of the Deputy Minister
77 Grenville Street, 11th Floor
Toronto, Ontario M5S 1B3
Tel: (416) 326-3103
Fax: (416) 326-3106

Bureau du sous-ministre
77, rue Grenville, 11^e étage
Toronto (Ontario) M5S 1B3
Tél: (416) 326-3103
Télééc: (416) 326-3106

Le 9 janvier 2004

DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES

Au personnel de la Direction des ressources humaines

Comme vous le savez peut-être déjà, le gouvernement de l'Ontario a annoncé que le juge Roland J. Haines a été nommé pour examiner les systèmes provinciaux de réglementation et d'inspection des viandes et rédiger un rapport sur cet examen. Je vous écris pour vous encourager à participer à cette étude.

Le juge Haines examinera les processus actuels et formulera des recommandations, s'il y a lieu, concernant des améliorations à apporter au système de réglementation et d'inspection des viandes afin de garantir la haute qualité de l'industrie des viandes de l'Ontario. Son mandat n'est pas de se pencher sur des événements particuliers.

Veillez savoir que votre collaboration, en l'absence d'écart de conduite, n'entraînera aucune mesure disciplinaire négative. Les dispositions en matière de grief de la *Loi sur la fonction publique* et celles des conventions collectives protègent les employés contre des mesures disciplinaires inopportunes.

L'inspection des viandes est une partie importante de la production alimentaire en Ontario, et les consommateurs s'attendent aujourd'hui à une production de très haute qualité qui sera sécuritaire pour eux et pour leurs familles.

Je suis persuadé que vous reconnaîtrez l'importance de cette démarche et comprendrez qu'elle représente une belle occasion de travailler de concert afin d'assurer le maintien de normes optimales de salubrité dans l'industrie des viandes.

Si vous avez des questions concernant votre participation, veuillez communiquer avec votre directeur des ressources humaines, Jim Felker, au (519) 826-3739.

(Original anglais signé par)

Frank Ingratta
Sous-ministre

p.j.



Ministry of Agriculture and Food

Ministère de l'Agriculture et de
l'Alimentation

Office of the Deputy Minister
77 Grenville Street, 11th Floor
Toronto, Ontario M5S 1B3
Tel: (416) 326-3103
Fax: (416) 326-3106

Bureau du sous-ministre
77, rue Grenville, 11^e étage
Toronto (Ontario) M5S 1B3
Tél: (416) 326-3103
Télé: (416) 326-3106

Le 27 février 2004

NOTE DE SERVICE

DESTINATAIRES : **Tous les membres du personnel**

OBJET : Examen de l'inspection des viandes

Pour faire suite à la note de service du 24 février 2004 concernant l'examen du système de réglementation et d'inspection des viandes de l'Ontario effectué par le juge Haines, j'aimerais répondre à deux questions soulevées par les agents négociateurs.

En premier lieu, on a voulu savoir si la garantie selon laquelle aucune mesure préjudiciable en matière d'emploi ne sera prise par le gouvernement contre un employé ou un entrepreneur qui, en toute bonne foi, a présenté des observations ou divulgué des renseignements au personnel chargé de l'examen de l'inspection des viandes s'applique également à d'anciens employés de la fonction publique de l'Ontario (FPO). Je voudrais confirmer qu'en effet, cette garantie doit également s'appliquer à tout ancien employé de la FPO.

En deuxième lieu, on a demandé s'il était convenable pour les membres du personnel de communiquer avec leur agent négociateur. J'aimerais répondre en disant qu'il est convenable pour les employés de communiquer avec leur agent négociateur afin de lui poser des questions ou de discuter de leur participation à l'examen de l'inspection des viandes.

Avant tout, l'essentiel est de mettre l'accent sur l'importance de collaborer avec le juge Haines et son équipe et de les appuyer de toutes les façons possibles. Nous devons travailler ensemble afin d'assurer la salubrité de l'industrie des viandes de l'Ontario.

Frank Ingratta
Sous-ministre



Ministry of Agriculture and Food

Ministère de l'Agriculture et de
l'Alimentation



Office of the Deputy Minister
77 Grenville Street, 11th Floor
Toronto, Ontario M5S 1B3
Tel: (416) 326-3103
Fax: (416) 326-3106

Bureau du sous-ministre
77, rue Grenville, 11^e étage
Toronto (Ontario) M5S 1B3
Tél: (416) 326-3103
Télééc: (416) 326-3106

Le 27 février 2004

NOTE DE SERVICE

DESTINATAIRES : **Tout le personnel contractuel de l'inspection des viandes
et de la vérification**

OBJET : **Examen de l'inspection des viandes**

Comme vous le savez peut-être déjà, le gouvernement de l'Ontario a annoncé que le juge Roland J. Haines a été nommé pour examiner les systèmes provinciaux de réglementation et d'inspection des viandes et rédiger un rapport sur cet examen. En vertu du décret annonçant sa nomination, tous les ministères, le Bureau du Conseil des ministres, le Cabinet du Premier ministre et tous les conseils, organismes et commissions du gouvernement doivent prêter leur concours au juge Haines.

Afin d'éviter tout malentendu, il semble opportun de préciser les garanties déjà fournies. Sachez qu'aucune mesure préjudiciable en matière d'emploi ne sera prise contre un employé ou un entrepreneur qui, en toute bonne foi, a présenté des observations ou divulgué des renseignements au personnel chargé de l'examen de l'inspection des viandes. Ces garanties s'appliquent également à tout ancien employé de la FPO.

Si vous avez des questions concernant votre participation, veuillez communiquer avec le directeur des ressources humaines du ministère, Jim Felker, au (519) 826-3739. Vous pouvez également communiquer avec l'agent négociateur qui représente le personnel de la FPO, si vous désirez poser d'autres questions ou discuter de votre participation à l'examen de l'inspection des viandes.

Il est très important d'appuyer le juge Haines parce que nous voulons continuer à assurer le maintien de normes optimales de salubrité dans l'industrie des viandes. Nous devons prêter notre concours à cet examen de toutes les manières possibles.

Frank Ingratta
Sous-ministre

c.c. M. Tony Dean, secrétaire du Conseil des ministres
M^{me} Kathryn Bouey, sous-ministre, Secrétariat du Conseil de gestion
M. Kevin Wilson, Secrétariat du Conseil de gestion

Ministry Headquarters: 1 Stone Road West, Guelph, Ontario N1G 4Y2
Bureau principal du ministère: 1, rue Stone ouest, Guelph (Ontario) N1G 4Y2

Invite Ontario Home
Invitez l'Ontario chez soi



Annexe O - Biographies des examinateurs du rapport du groupe d'experts-conseils

John Blatherwick, M.D., est le médecin-hygiéniste à Vancouver depuis mars 1984 et il est le médecin-hygiéniste en chef de la Vancouver Coastal Health Authority. Avant de venir s'installer à Vancouver, il a été le médecin-hygiéniste à la Simon Fraser Health Unit pendant neuf ans. Il a commencé à travailler dans le domaine de la santé publique avec le Vancouver Health Department en 1971, laissant une résidence en médecine interne au Vancouver General Hospital pour mettre sur pied la Pine Street Youth Clinic. Il a quitté Vancouver en 1974 pour obtenir son diplôme en santé publique à l'Université de Toronto et pour terminer sa bourse de recherche en santé publique à l'Université de la Colombie-Britannique. Le D^r Blatherwick a servi dans les réserves des Forces canadiennes pendant 39 ans. Lorsqu'il a pris sa retraite complète en 2000, il portait le grade de commandant et il était le Conseiller médical principal de la réserve navale. Il a été le représentant du Canada au congrès des officiers médicaux de réserve de l'OTAN de 1989 à 1995 et il n'a reçu que leur sixième médaille d'or. Le D^r Blatherwick a publié 18 livres, portant principalement sur les avions et les médailles civiles et militaires. Il s'est vu décerner l'Ordre du Canada en 1994 pour son travail dans la santé publique et l'Organisation panaméricaine de la santé lui a remis un prix en tant que « héros canadien de la santé » en 2002.

Larry Copeland est directeur, Services de la protection des aliments au Centre d'épidémiologie de la Colombie-Britannique (ministère de la Santé de la Colombie-Britannique). Le bureau de M. Copeland a pour mandat de fournir au ministère de la Santé les conseils scientifiques dont il a besoin pour élaborer les politiques et les lois provinciales qui régissent la sécurité de l'approvisionnement alimentaire de la province. De plus, son bureau offre des ressources scientifiques spécialisées semblables aux autorités sanitaires régionales afin de les aider à respecter leur mandat qui consiste à appliquer les politiques et les lois provinciales en matière de salubrité des aliments au sein de leur territoire de compétence. Les autres services connexes comprennent le fait d'entreprendre les recherches nécessaires, d'offrir des programmes d'éducation et de formation, d'élaborer des programmes de gestion des renseignements, ainsi que de recueillir et

d'analyser les données relatives aux dangers et aux maladies d'origine alimentaire qui contribuent au fardeau de la morbidité et de la mortalité au sein de la population de la Colombie-Britannique. Le bureau de M. Copeland est également directement responsable de l'application des dispositions de 3 lois provinciales sur la salubrité des aliments qui régissent les abattoirs et les usines de transformation des produits laitiers et du poisson. Cette responsabilité comprend la prestation de services de délivrance de permis, d'inspection et d'application visant à appuyer les exigences réglementaires en vertu de ces lois.

Gordon Dittberner, B.V.Sc., détient un diplôme en science vétérinaire de l'Université de Pretoria. Après avoir quitté l'Afrique du Sud en 1966, il a pratiqué au Royaume-Uni pendant presque un an avant d'immigrer au Canada. Il a été un associé dans une petite clinique vétérinaire à Calgary pendant 6 ans, puis il a commencé sa carrière avec Agriculture Canada en tant que vétérinaire régional au bureau du district de Calgary en 1974. En 1977, il a déménagé à Ottawa où il a accepté divers postes liés à la médecine vétérinaire réglementaire au sein d'Agriculture Canada. En 1986, il a été nommé directeur vétérinaire général, puis, en 1991, sous-ministre adjoint, Direction générale des services intégrés pour Agriculture et Agroalimentaire Canada. En 1998, le Dr Dittberner s'est retiré du gouvernement fédéral et a fondé AgriVet International, un organisme qui se spécialise dans la consultation agricole et vétérinaire et la consultation en gestion. Santé Canada, Agriculture et Agroalimentaire Canada et l'Association canadienne des médecins vétérinaires ont compté parmi ses clients, de même que les ministères national et provincial de l'Agriculture en Afrique du Sud.

Pat Dodsworth est directeur, Assurance de la qualité et salubrité des aliments pour Les aliments Schneider.

Kathryn Doré, B.Sc., M.H.Sc., est épidémiologiste principale et gérante, p.i., Section de la surveillance, Division des infections d'origine hydrique, alimentaire et zoonotique pour Santé Canada, ainsi que professeure adjointe au département de médecine populaire de l'Université de Guelph.

Sandra Fulton est présidente de Fulton Food Safety Consultants, une société de Rockwood (Ontario) qui se spécialise dans les exigences réglementaires pour l'industrie alimentaire et qui offre des services d'exercice pratique à l'industrie et au gouvernement à l'égard de

l'élaboration de l'ARMPC, de la vérification, de la formation au travail, de la conception des usines et des approbations fédérales. En 2002 et 2003, l'entreprise a élaboré une formation complémentaire en matière de transformation de la viande qu'elle a offerte au personnel responsable des inspections du MAAO et elle a élaboré la démarche (normes) relative à l'ARMPC pour le programme Avantage ARMPC du MAAO. M^{me} Fulton a commencé sa carrière avec l'ACIA en 1980 en tant qu'inspectrice fédérale des viandes et a progressivement cheminé jusqu'au poste de superviseure de secteur pour les inspecteurs de la transformation de la viande. Avant de démissionner de son poste en 1998, elle a occupé le poste de spécialiste en programme pour la région de l'Ontario relativement aux plans détaillés, aux usines et au matériel et elle a été responsable de la délivrance des permis, de l'évaluation des plans détaillés, de l'application, de la prestation de services d'interprétation et d'orientation en matière de normes à l'industrie et au personnel affecté aux inspections, de la formation du personnel affecté aux inspections et de la vérification de la conformité de 60 établissements chaque année. En 1999, M^{me} Fulton a été engagée par le Groupe de mise en œuvre du système canadien de l'inspection des aliments pour élaborer le code de 16 chapitres pour les Règlements nationaux sur la viande rouge et la volaille.

John Groenewegen, Ph.D., est président de JRG Consulting Group, une société œuvrant dans la prestation de services de consultation au secteur agroalimentaire. Le D^r Groenewegen joue un rôle clé dans la prestation de services de consultation aux gouvernements, aux associations industrielles et aux sociétés agro-industrielles relativement aux questions touchant les stratégies d'entreprise, la compétitivité, les politiques agricoles, les politiques commerciales, le secteur céréalier, l'horticulture, ainsi que le secteur du bétail et de la volaille. Dans le domaine de la salubrité des aliments, il a participé à des projets liés aux coûts de la conformité aux normes relatives à la viande réalisés par les abattoirs, créant un inventaire des établissements de traitement de la viande indépendants et réduisant les obstacles à l'adoption de l'ARMPC dans l'industrie de la viande, et à la vérification d'un programme sur la salubrité des aliments. Le D^r Groenewegen a été un associé de Deloitte & Touche Groupe Conseil responsable de la pratique de consultation agroalimentaire (mettant l'accent sur les questions de stratégie, d'économie et de politique). Avant sa carrière

en consultation, il a été embauché par Agriculture Canada en tant qu'analyste des politiques et il a fait partie du personnel des politiques agricoles à l'United States Department of Agriculture. Le D^r Groenewegen a obtenu son doctorat en agriculture et économie appliquée de l'Université du Minnesota, ainsi que son baccalauréat ès sciences agricoles et sa maîtrise ès sciences en économie agricole de l'Université de Guelph. Il est également un conseiller en gestion agréé (CMC).

Sylvain Quessy, D.M.V., Ph.D., est titulaire de la chaire industrielle en salubrité des viandes et professeur adjoint au Département de pathologie et microbiologie de la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal. Le D^r Quessy a obtenu un diplôme de l'Université de Montréal (D.M.V., 1984). Il a travaillé comme praticien d'exercice privé et comme hygiéniste des viandes pour l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) avant de terminer son doctorat en microbiologie et immunologie (Montréal, 1994). Il a ensuite travaillé pour Santé Canada en tant que chercheur scientifique et chef de la section de microbiologie environnementale du Laboratoire d'hygiène vétérinaire et alimentaire à Saint-Hyacinthe, où il a étudié l'épidémiologie moléculaire et le contrôle des pathogènes d'origine alimentaire et hydrique. En 1999, il a accepté un poste de professeur à la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal. Il est actuellement responsable d'une chaire de recherche en salubrité des viandes où il supervise le travail de nombreux étudiants diplômés travaillant sur la caractérisation génétique et l'épidémiologie des pathogènes d'origine alimentaire et des pathogènes environnementaux. Il a agi à titre de conseiller scientifique pour de nombreux organismes gouvernementaux, professionnels ou de production relativement à l'élaboration de politiques et de modèles axés sur l'ARMPC à la ferme ou relativement à l'analyse des risques. Il est reconnu comme un expert en évaluation des risques microbiens par l'Organisation mondiale de la santé. Il a publié et présenté de nombreux documents scientifiques sur l'épidémiologie moléculaire, la pathogénie et le contrôle des pathogènes comme *Salmonella*, *Yersinia*, *Cryptosporidium* et *Campylobacter*.

Bill Rannels, D.V.M., est un entrepreneur indépendant de Cook and Thurber, situé à Ann Arbor (Michigan). Il est un ancien directeur de l'assurance de la qualité dans l'industrie et agent du Food Safety and Inspection Service du Département de l'Agriculture des États-Unis.

Robin Williams, M.D., est le médecin-hygiéniste pour la région de Niagara et un professeur clinique à l'Université McMaster. En plus d'être responsables de programmes généraux sur la santé publique, y compris la salubrité de l'eau et des aliments, le D^r Williams et son personnel ont participé à une enquête sur *E.coli* 0157:H7 d'origine alimentaire dans la région de Niagara au printemps de 1998, avec la participation de 39 patients. Le salami de Gênes a par la suite été identifié comme étant la source et l'étude cas-témoin a été publiée dans le Journal de l'Association médicale canadienne.

Peter Willmott, MES, CPHI(c), est directeur, Services de protection de la santé pour le Halton Region Health Department situé à Oakville (Ontario). Il occupe ce poste depuis 1985. Auparavant, il a occupé pendant 12 ans divers postes au sein du ministère de la Santé de l'Ontario, y compris ceux de directeur du service d'inspection sanitaire provincial et de coordonnateur des lois en matière de santé publique. Dans le cadre de cette dernière fonction, il a été l'un des principaux auteurs de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*. De 1983 à 1995, M. Willmott a enseigné la gestion de la santé environnementale à la School of Occupational & Public Health de l'Université Ryerson. Le portefeuille actuel de M. Willmott comprend la responsabilité des programmes sur la lutte contre les maladies transmissibles et la salubrité des aliments du service de santé. Ses intérêts actuels dans la salubrité des aliments comprennent une adhésion au Groupe de mise en œuvre du système canadien de l'inspection des aliments et au comité de mise en œuvre du système de salubrité des aliments de l'Ontario. M. Willmott a reçu une formation d'inspecteur sanitaire au Royaume-Uni et au Canada. Ses qualifications professionnelles acquises au Royaume-Uni comprennent une accréditation en tant qu'inspecteur des viandes. Il détient un diplôme de la School of Business & Economics de l'Université Wilfred Laurier et une maîtrise en études environnementales de l'Université York. Il termine présentement un doctorat en politiques sur la salubrité des aliments à l'Université de Lincoln (Royaume-Uni).

© Imprimeur de la Reine pour l'Ontario, 2004

ISBN 0-7794-6428-1

