



**CHAMBRE DES COMMUNES
CANADA**

**AU-DELÀ DE LA CRISE DE LA LISTÉRIOSE :
RENFORCER LE SYSTÈME DE SALUBRITÉ DES
ALIMENTS**

**Rapport du Comité permanent
de l'agriculture et de l'agroalimentaire**

Le président

Larry Miller, député

**Sous-comité
sur la salubrité des aliments**

Le président

Larry Miller, député

Juin 2009

40^e LÉGISLATURE, 2^e SESSION

Le Président de la Chambre des communes accorde, par la présente, l'autorisation de reproduire la totalité ou une partie de ce document à des fins éducatives et à des fins d'étude privée, de recherche, de critique, de compte rendu ou en vue d'en préparer un résumé de journal. Toute reproduction de ce document à des fins commerciales ou autres nécessite l'obtention au préalable d'une autorisation écrite du Président.

Si ce document renferme des extraits ou le texte intégral de mémoires présentés au Comité, on doit également obtenir de leurs auteurs l'autorisation de reproduire la totalité ou une partie de ces mémoires.

Aussi disponible sur le site Web du Parlement du Canada à l'adresse suivante : <http://www.parl.gc.ca>

On peut obtenir des copies supplémentaires ou la version française de cette publication en écrivant à :
Les Éditions et Services de dépôt Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
Ottawa (Ontario) K1A 0S5
Téléphone : 613-941-5995 ou 1-800-635-7943
Télécopieur : 613-954-5779 ou 1-800-565-7757
publications@tpsgc-pwgsc.gc.ca

<http://publications.gc.ca>

**AU-DELÀ DE LA CRISE DE LA LISTÉRIOSE :
RENFORCER LE SYSTÈME DE SALUBRITÉ DES
ALIMENTS**

**Rapport du Comité permanent
de l'agriculture et de l'agroalimentaire**

Le président

Larry Miller, député

**Rapport du Sous-comité
sur la salubrité des aliments**

Le président

Larry Miller, député

Juin 2009

40^e LÉGISLATURE, 2^e SESSION

COMITÉ PERMANENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'AGROALIMENTAIRE

PRÉSIDENT

Larry Miller

VICE-PRÉSIDENTS

L'hon. Mark Eyking

André Bellavance

MEMBRES

Alex Atamanenko

France Bonsant

L'hon. Wayne Easter

Randy Hoback

Pierre Lemieux

Blake Richards

Bev Shipley

Brian Storseth

Francis Valeriote

GREFFIER DU COMITÉ

Isabelle Duford

BIBLIOTHÈQUE DU PARLEMENT

Service d'information et de recherche parlementaires

Frédéric Forge, analyste

Mathieu Frigon, analyste

SOUS-COMITÉ SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

PRÉSIDENT

Larry Miller

VICE-PRÉSIDENTS

André Bellavance

L'hon. Wayne Easter

MEMBRES

Malcolm Allen

David Anderson

L'hon. Carolyn Bennett

Bev Shipley

AUTRES DÉPUTÉS QUI ONT PARTICIPÉ

James Bezan

Sukh Dhaliwal

L'hon. Ken Dryden

Raymonde Folco

Kirsty Duncan

Randy Hoback

Pierre Lemieux

Joyce Murray

Francis Valeriote

Merv C. Tweed

GREFFIER DU SOUS-COMITÉ

Andrew Bartholomew Chaplin

BIBLIOTHÈQUE DU PARLEMENT

Service d'information et de recherche parlementaires

Frédéric Forge, analyste

Sonya Norris, analyste

LE COMITÉ PERMANENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'AGROALIMENTAIRE

a l'honneur de présenter son

TROISIÈME RAPPORT

Conformément au mandat que lui confère l'article 108(2) du Règlement, le Comité a étudié Au-delà de la crise de la listériose : renforcer le système de salubrité des aliments et a convenu de faire rapport de ce qui suit :

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION.....	1
LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS : UNE RESPONSABILITÉ PARTAGÉE	3
Approche nationale à l'égard de la salubrité des aliments	3
Responsabilité à l'égard de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.....	4
UN PROBLÈME DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE : LA CRISE DE LA LISTÉRIOSE DE L'ÉTÉ 2008	7
Contexte	7
A. Les maladies d'origine alimentaire et la listériose.....	7
B. L'éclosion	8
Ce que le Sous-comité a entendu au sujet de l'éclosion.....	9
A. Aperçu des rôles joués par les ministères et organismes fédéraux au moment de l'éclosion et des mesures prises en réaction à celle-ci	9
B. L'enquête indépendante — Un examen de l'intervention fédérale durant l'éclosion.....	13
AMÉLIORER LE SYSTÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS.....	17
Évaluation des risques.....	17
A. Normes de salubrité des aliments	17
B. Une approche commune pour les normes de salubrité alimentaire.....	19
Gestion des risques	21
A. Le réseau fédéral de salubrité des aliments	21
B. Réduire les risques d'insalubrité des aliments.....	22
1. À la ferme.....	22
2. Transformateurs.....	25
3. Importation	28

4. Distribution et consommateurs.....	30
5. Recommandations sur la réduction des risques.....	32
C. Gérer les urgences.....	35
1. Système national de surveillance des maladies d'origine alimentaire ...	35
2. Gestion des rappels et des éclosions.....	38
3. Autres initiatives en matière de gestion des éclosions	43
D. Mot de la fin.....	44
CONCLUSION	45
LISTE DES RECOMMANDATIONS.....	47
ANNEXE A— LISTE DES TÉMOINS	51
ANNEXE B — LISTE DES MÉMOIRES.....	57
DEMANDE DE RÉPONSE DU GOUVERNEMENT	59
OPINION DISSIDENTE DU PARTI CONSERVATEUR DU CANADA	61

INTRODUCTION

Le secteur agroalimentaire a énormément évolué ces dernières années. Les chaînes d'approvisionnement alimentaire sont plus complexes, et un établissement de transformation alimentaire peut à lui seul distribuer ses produits d'un bout à l'autre du pays et à l'étranger et rejoindre ainsi des millions de consommateurs. C'est pourquoi les éclosions de maladies d'origine alimentaire, qui ont traditionnellement une portée locale et touchent un territoire géographique restreint, peuvent maintenant prendre des proportions nationales et même internationales. La crise de la listériose qui a coûté la vie à 22 Canadiens à l'été 2008 est un exemple de la complexité accrue des dossiers relatifs à la salubrité des aliments. Les deux lignes de production qui étaient contaminées, à l'usine des Aliments Maple Leaf de Toronto, fabriquaient des produits qui sont commercialisés sous plus de 200 marques de commerce et appellations différentes d'un bout à l'autre du Canada.

Le 12 février 2009, le Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire a adopté la motion suivante :

Que, compte tenu de la crise de la listériose survenue l'été dernier, le Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire crée un Sous-comité sur la sécurité alimentaire; que les membres de ce Sous-comité soient nommés après les consultations habituelles avec les whips; la composition du Sous-comité soit proportionnellement la même que le Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire et que le président soit un membre du gouvernement, que le Sous-comité soit investi de tous les pouvoirs du Comité conformément au paragraphe 108(1) du Règlement, exception faite du pouvoir de faire rapport directement à la Chambre.

Le système canadien de surveillance de la salubrité des aliments se classe parmi les meilleurs au monde et fait l'envie de nos partenaires commerciaux. Certains estiment toutefois que la crise de la listériose survenue à l'été 2008 a porté atteinte à notre réputation, d'où la détermination des membres à essayer de trouver des moyens d'améliorer le système de surveillance de la salubrité des aliments et ainsi prévenir une nouvelle tragédie. Entre avril et juin 2009, le Sous-comité sur la salubrité des aliments a tenu des audiences publiques sur divers enjeux liés à la salubrité des aliments et le présent rapport fait état de ses conclusions. D'abord, la question de la responsabilité, incluant celle du ministre, au sujet du système de surveillance de la salubrité des aliments est examinée. Ensuite, les événements de l'été 2008 sont passés en revue, puisque la crise de la listériose a été l'élément déclencheur à l'origine de la présente étude. Enfin, la dernière partie du rapport fournit de l'information et formule des recommandations sur les améliorations à apporter au système canadien de salubrité des aliments.

LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS : UNE RESPONSABILITÉ PARTAGÉE

Approche nationale à l'égard de la salubrité des aliments

En vertu des différents pouvoirs qui leur sont conférés par la Constitution, il est du ressort des instances fédérales, provinciales et territoriales de décider de différents aspects de la salubrité alimentaire et, dans certains cas, les provinces délèguent ce pouvoir aux municipalités.

Au niveau fédéral, la *Loi sur les aliments et drogues* constitue le fondement du système de salubrité des aliments au Canada. Elle tient son autorité du pouvoir fédéral de légiférer en matière de droit pénal et exige notamment que tous les aliments vendus au pays soient propres à la consommation humaine. Un certain nombre de produits (produits laitiers, œufs en coquille ou transformés, fruits et légumes frais et transformés, miel, sirop d'érable, bœuf, porc, volaille, poisson) sont aussi visés par des lois distinctes adoptées en vertu de la compétence fédérale en matière de commerce. Ainsi :

- Les établissements canadiens qui transforment ces produits et les distribuent d'une province ou d'un territoire à l'autre ou à l'étranger sont tenus de s'enregistrer auprès de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Pour cette raison, ils sont dits « sous contrôle fédéral ».
- Les importateurs ou établissements de transformation étrangers peuvent être assujettis à des contrôles à l'importation plus rigoureux, comme des vérifications des systèmes de qualité des importateurs et des inspections des établissements étrangers, etc.
- Les autres établissements alimentaires sont dits « non enregistrés au fédéral » et soumis à un régime d'inspection différent de celui des établissements qui sont sous contrôle fédéral.

Les provinces et les territoires ont aussi un rôle à jouer dans la protection de la salubrité des aliments, comme en témoigne le Rapport du vérificateur général du Canada de décembre 2000¹ :

En vertu de leur mandat en matière de santé publique et de commerce, les provinces et les territoires étendent leurs compétences à tous les produits fabriqués, échangés et vendus à l'intérieur de leurs frontières. Les gouvernements provinciaux réglementent non seulement les détaillants et les services d'alimentation, comme les restaurants, mais également les exigences relatives à tous les établissements alimentaires, y compris ceux

1 Bureau du vérificateur général du Canada, *Rapport du vérificateur général du Canada à la Chambre des communes*, « Chapitre 25, Agence canadienne d'inspection des aliments – Les programmes d'inspection des aliments », décembre 2000, p. 25-8.

qui sont sous contrôle fédéral. Par exemple, la plupart des provinces précisent les normes de construction et les exigences sanitaires de base applicables à certains établissements sur leur territoire. Dans certaines provinces, les administrations municipales mettent également en application des règlements.

Le Comité fédéral-provincial-territorial de la salubrité des aliments (CFPTSA), qui regroupe des fonctionnaires des ministères de la santé et de l'agriculture d'un bout à l'autre du Canada, coordonne l'élaboration d'un éventail de politiques nationales en matière de salubrité alimentaire, met en œuvre des mesures pour donner suite aux priorités et aux objectifs nationaux à cet égard et améliore de façon générale la reddition de comptes dans ce domaine. C'est une tribune où les intervenants discutent des enjeux scientifiques, des préoccupations relatives aux obstacles techniques au commerce interprovincial ainsi que des politiques et des programmes d'inspection agroalimentaire.

Même si la compétence en matière de salubrité alimentaire est partagée entre les différents ordres de gouvernement, les Canadiens, peu importe où ils résident ou l'endroit où ils achètent leurs aliments, ont droit au même niveau d'assurance de salubrité, qui s'appuie sur des normes et des attentes communes. Le Sous-comité a appris que les fonctionnaires fédéraux, provinciaux et territoriaux responsables de la salubrité des aliments discutent de l'élaboration d'une stratégie nationale sur la salubrité alimentaire au moins depuis 2003. En février dernier, les ministres de l'Agriculture ont aussi réclamé un Plan d'action en matière de salubrité des aliments. Tous les ordres de gouvernement, l'industrie agroalimentaire et les autres intervenants doivent être invités à participer et faciliter l'élaboration d'une approche nationale intégrée et coordonnée à l'égard de la politique et de la réglementation sur la salubrité des aliments, qui s'inspire de sains principes d'évaluation et de gestion scientifiques des risques et des normes internationales.

Responsabilité à l'égard de la chaîne d'approvisionnement alimentaire

Dans la foulée de l'écllosion mortelle de listériose survenue à l'été 2008, Michael McCain, président des Aliments Maple Leaf, a déclaré qu'il assumait l'entière responsabilité de la distribution de la viande contaminée. Il a répété devant le Sous-comité que sa société avait failli à son devoir de protéger les consommateurs et qu'en conséquence, elle était responsable du décès de 22 Canadiens².

[...] Nous assumons la responsabilité de l'affaire, nous avons des comptes à rendre là-dessus, étant donné que ça s'est produit dans notre usine à nous, sous notre veille, et que les consommateurs au Canada mangent notre produit. Nous avons comme obligation de produire un aliment sain – et c'est une obligation qui nous tient vraiment à cœur depuis plus de 100 ans. Nous avons mis en place des systèmes et des protocoles

2 Michael McCain, président, Aliments Maple Leaf, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 3, 16:25, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 20 avril 2009.

qui nous paraissaient être les meilleurs, mais qui ont fait défaut. La responsabilité de la série d'événements dont il est question repose donc tout à fait sur nos épaules à nous, en tant qu'organisation, et je suis moi-même personnellement responsable de cette organisation-là, de sorte que ça repose très directement sur mes épaules à moi.

Même s'il est clair que Michael McCain prend tout le blâme en ce qui concerne l'écllosion de listériose, il n'empêche que tout le monde est bien conscient que la responsabilité de la salubrité des aliments ne demeure pas uniquement entre les mains d'une seule personne. La chaîne d'approvisionnement alimentaire, qui va des producteurs agricoles aux consommateurs, est extrêmement fragmentée et fait intervenir beaucoup de gens, et s'il est parfois possible de déterminer avec exactitude la source d'un problème d'insalubrité, le danger peut provenir de n'importe quel maillon du continuum de production des aliments. Dans son rapport de décembre 2000, la vérificatrice générale du Canada souligne que³ :

La responsabilité à l'égard de la salubrité des aliments est l'affaire de tous les maillons de la chaîne, de la production à la consommation :

- les agriculteurs doivent produire des aliments sains, et les pêcheurs capturer et manipuler le poisson de manière saine;
- les transformateurs, grossistes et distributeurs d'aliments doivent respecter les normes en vigueur;
- tous les paliers de gouvernement doivent vérifier le respect de ces normes;
- les consommateurs doivent veiller à manipuler correctement les aliments.

Bien des pays ont adopté cette approche. Conformément aux lois de l'Union européenne, par exemple, la responsabilité de la salubrité incombe principalement aux producteurs d'aliments, tandis que les inspecteurs interviennent activement pour vérifier la conformité. En ce sens, la responsabilité du producteur est proactive et met l'accent sur la prévention. M. James Hodges, vice-président exécutif de l'American Meat Institute, a lui aussi affirmé aux membres que c'était là la vision adoptée par les États-Unis :

3 Bureau du vérificateur général du Canada, *Rapport du vérificateur général du Canada à la Chambre des communes*, Chapitre 25, « Agence canadienne d'inspection des aliments – Les programmes d'inspection des aliments », décembre 2000, p. 25-7.

[...] La responsabilité ultime de produire des aliments sains relève du fabricant. Le gouvernement, qu'il s'agisse des États-Unis ou du Canada, ne fabrique pas d'aliments. Il a un rôle très important à jouer en ce qui concerne la surveillance et l'établissement de normes appropriées pour protéger la santé de la population. Il doit exercer une surveillance vigoureuse pour s'assurer que ces normes sont respectées⁴.

Des témoins représentant l'industrie canadienne de transformation des aliments ont reconnu qu'il est de leur devoir de produire des aliments salubres. Les membres du Sous-comité ont toutefois interrogé l'ACIA pour savoir si elle n'avait pas elle aussi une part de responsabilité à assumer dans la crise de la listériose, puisque c'est à elle qu'il incombe de veiller à ce que les fabricants de produits alimentaires se conforment aux normes de salubrité. L'ACIA, de même que Santé Canada et l'Agence de la santé publique du Canada (ASPC), estiment que la salubrité des aliments est une responsabilité partagée entre elles trois et qu'à la base, la responsabilité du gouvernement consiste à fixer des normes de salubrité des aliments et à surveiller la conformité et à tenir l'industrie pour responsable en cas de non-respect de l'obligation de produire des aliments salubres. La *Loi sur les aliments et drogues* et d'autres lois fédérales comme la *Loi sur l'inspection des viandes* confèrent ces pouvoirs au gouvernement fédéral. C'est dans ce contexte que le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, Gerry Ritz, a déclaré que : « Le gouvernement du Canada accepte sa part de responsabilité pour ce qui s'est produit l'été dernier⁵ ».

4 M. James Hodges, vice-président exécutif, American Meat Institute, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 10, 19:45, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 27 mai 2009.

5 Gerry Ritz, ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 5, 16:00, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 29 avril 2009.

UN PROBLÈME DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE : LA CRISE DE LA LISTÉRIOSE DE L'ÉTÉ 2008

Contexte

A. Les maladies d'origine alimentaire et la listériose

La consommation d'aliments et de boissons contaminés par des micro-organismes comme des bactéries, des parasites et des virus peut rendre malade et, dans certains cas, entraîner la mort. Les cas bénins de maladie d'origine alimentaire sont courants et l'ASPC estime leur nombre à quelque 13 millions par année au Canada. Heureusement, dans la grande majorité des cas, l'état de la personne atteinte n'est pas suffisamment grave pour nécessiter des soins médicaux. Dans d'autres cas, il peut arriver que la personne atteinte consulte un médecin qui préférera traiter les symptômes plutôt que de chercher à déterminer l'origine du problème. Dans un nombre limité de cas de toxi-infection alimentaire, l'état de la personne atteinte sera suffisamment grave pour nécessiter des soins médicaux et des analyses seront effectuées pour en déterminer la cause. En général, les symptômes de maladie d'origine alimentaire, souvent appelée « empoisonnement alimentaire », sont la nausée, les vomissements, la diarrhée, les crampes d'estomac et la fièvre. De façon générale, les enfants et les adultes en bonne santé ne meurent pas d'une maladie grave contractée après avoir consommé des aliments contaminés. Par contre, certains segments de population sont plus vulnérables, par exemple, les poupons et les très jeunes enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et les personnes de santé fragile peuvent souffrir de maladie grave à cause de ces agents pathogènes. La cause d'une maladie d'origine alimentaire est difficile à déterminer parce que la personne atteinte doit se rappeler de tous les aliments et de toutes les boissons qu'elle a consommés au cours des derniers jours ou des dernières semaines.

La listériose est causée par l'ingestion de la bactérie *Listeria monocytogenes*, communément appelée *Listeria* dans le cadre de ce rapport. La *Listeria* est très répandue dans l'environnement. On en retrouve, par exemple, dans le sol et dans l'eau, de sorte que les plantes et les animaux sont parfois contaminés et peuvent à leur tour infecter les humains. Les déchets humains et animaux infectés perpétuent le cycle. À l'instar d'autres sources de maladies d'origine alimentaire, la *Listeria* ne rend pas systématiquement malade tous ceux qui consomment des aliments ou des boissons contaminés. En effet, bien des gens ne ressentiront aucun effet indésirable autre que de légers symptômes, parfois même insuffisants pour eux de croire qu'ils aient pu être infectés par quelque bactérie. Toutefois, dans le cas des groupes plus vulnérables énumérés ci-dessus, la maladie peut se propager au système nerveux et provoquer des maux de tête, des raideurs au cou, de la confusion, une perte d'équilibre et des convulsions. Dans le cas des femmes enceintes, l'infection peut être transmise à l'enfant à naître ou, pire encore, entraîner un avortement spontané ou la naissance d'un enfant mort-né. La *Listeria* est plus susceptible de causer la mort que les autres bactéries à l'origine des intoxications alimentaires. Environ 20 à 30 p. 100 des infections à *Listeria* d'origine alimentaire chez les personnes à risque élevé peuvent être mortelles.

Le plus souvent, la listériose est associée à la consommation de lait, de produits laitiers ou d'aliments prêts à manger contaminés. Il est possible d'éliminer la *Listeria* du lait et des produits laitiers par la pasteurisation, mais le lait cru et les produits à base de lait cru, en particulier les fromages à pâte molle, présentent un risque accru. Les aliments prêts à manger et transformés présentent eux aussi un risque accru en raison du nombre de manipulations qui interviennent dans leur préparation. Toutes les étapes de préparation sont autant d'occasions de contamination. Si ces aliments sont cuits avant d'être consommés, la *Listeria* et les autres bactéries présentes seront détruites. Parmi les agents pathogènes bactériens d'origine alimentaire, la *Listeria* a ceci de particulier qu'elle continue de proliférer même si les aliments sont réfrigérés ou conservés dans une forte concentration de sel. Comparativement aux autres pathogènes d'origine alimentaire, il est plus difficile de déterminer la source de l'infection dans le cas de la listériose, parce qu'il peut s'écouler jusqu'à 70 jours après la consommation des produits contaminés avant que les premiers symptômes n'apparaissent. En moyenne, toutefois, la maladie se manifeste environ 30 jours après que le micro-organisme a été ingéré. Il peut être très difficile cependant de déterminer quels aliments ou boissons ont été consommés un mois ou deux auparavant.

B. L'éclosion

À l'été 2008, le Canada a connu une éclosion de listériose qui a exigé le rappel de plusieurs produits Maple Leaf. Une fois toutes les statistiques compilées, on a finalement établi à 57 le nombre de cas confirmés, et à 22 le nombre de décès attribuables en tout ou en partie à la maladie.

Au Canada, quelques cas de listériose sont habituellement déclarés chaque semaine. On ne parle d'éclosion que lorsque le nombre de cas déclarés est plus élevé que la norme habituelle. En juin et au début de juillet 2008, le ministère de la Santé et des Soins de longue durée (MSSLD) de l'Ontario a fait savoir qu'il avait décelé une légère augmentation du nombre de cas de listériose⁶ grâce à son Early Aberration Reporting System (EARS), qui analyse les données de la surveillance systématique effectuée grâce au Système intégré d'information sur la santé publique (SIISP), mais aucune tendance ni lien n'ont été établis avant la fin du mois de juillet, après que plusieurs cas eurent été dénombrés. Même si l'Ontario est demeuré le principal interlocuteur, une collaboration s'est établie dans les semaines suivantes entre le Bureau de santé publique de Toronto, le MSSLD, l'ASPC et Santé Canada pour analyser des échantillons alimentaires et humains, procéder à la détermination des empreintes génétiques afin d'établir un lien entre des échantillons d'aliments précis et des cas de personnes atteintes, ainsi que pour déterminer la source des aliments à l'origine de l'éclosion. Le 29 juillet, le MSSLD a publié un rapport par l'intermédiaire du Centre canadien de surveillance intégrée des éclosions (CCSIE) (qui est décrit sous la rubrique Gestion des urgences, Système national de surveillance des maladies d'origine alimentaire), qui mettait en garde tous les partenaires responsables de la santé publique, notamment l'ACIA, contre une augmentation du nombre de cas de

6 En Ontario, la listériose est une maladie à déclaration obligatoire en vertu du règlement 569 pris en application de la partie 16 de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé de l'Ontario*.

listériose. Puis, le 30 juillet, il a organisé une téléconférence à laquelle auraient été conviés plus de 100 participants bien qu'il n'y ait eu aucun appel des présences. Les témoignages se contredisent à savoir si l'ACIA a été invitée. Le Sous-comité reconnaît qu'il y a une différence d'opinion entre les officiels de la santé publique de l'Ontario et ceux de l'ACIA à savoir si l'ACIA a été mise au courant du problème de la listériose le 29 juillet ou le 6 août. Il est cependant clair que le 6 août, l'ACIA a été avisée qu'une enquête de santé publique était en cours sur deux cas de listériose signalés dans un centre d'hébergement de Toronto. L'ACIA a alors lancé une enquête pour confirmer l'existence de lots d'aliments contaminés. Le 8 août, elle a communiqué avec Aliments Maple Leaf pour lui demander s'il lui était possible de retracer certains produits.

L'ASPC a pris en charge la coordination de l'enquête de santé publique le 15 août, lorsqu'il est devenu évident que les cas se répartissaient à l'échelle nationale. Lorsque l'ACIA a confirmé le dépistage de *L. monocytogenes* dans un échantillon prélevé dans un emballage non ouvert de produit Maple Leaf le 16 août, elle a communiqué avec la direction des Aliments Maple Leaf, qui a tout de suite procédé à un rappel volontaire. La liste des produits rappelés a finalement continué de s'allonger jusqu'au 5 septembre. Il s'est avéré que la source de la contamination à l'usine des Aliments Maple Leaf se trouvait dans une trancheuse à viande et que celle-ci devait être entièrement démontée pour être désinfectée. Dès le début de septembre, 31 cas de listériose liés à l'éclosion avaient été confirmés, et 16 décès étaient attribués à la bactérie *Listeria*. Ce nombre a continué de progresser dans les quelques mois suivants pour atteindre 57 cas confirmés et 22 décès; ce qui confirme que la période d'incubation peut être très longue dans le cas de la bactérie *Listeria*.

Ce que le Sous-comité a entendu au sujet de l'éclosion

A. Aperçu des rôles joués par les ministères et organismes fédéraux au moment de l'éclosion et des mesures prises en réaction à celle-ci

Le Sous-comité a d'abord invité les représentants des Aliments Maple Leaf à venir témoigner au sujet de l'éclosion de listériose. Ces derniers ainsi que d'autres témoins de l'industrie ont affirmé au Sous-comité que pour eux, les normes et les règlements appliqués par l'ACIA étaient un « minimum », et que les fabricants de produits alimentaires s'efforçaient de dépasser ces exigences minimales afin de maintenir un niveau de qualité et de salubrité élevé. Le président de la société, M. Michael McCain, a expliqué que Maple Leaf effectue des analyses environnementales fréquentes dans ses usines, même si l'ACIA ne l'exige pas. Il a affirmé qu'au moment de la tragédie, le nombre d'échantillons recueillis par les Aliments Maple Leaf dans le cadre de leur programme d'analyses environnementales s'élevait à plus de 3 000. Chaque fois qu'une analyse révèle la présence de la *Listeria* ou d'une autre source de contamination, l'endroit est désinfecté jusqu'à ce que de nouvelles analyses confirment qu'il n'y a plus de *Listeria*. Malgré l'échantillonnage et l'analyse diligents, la prolifération de la *Listeria* est passée inaperçue parce que la bactérie a pu s'incruster profondément à l'intérieur d'une trancheuse, dans un endroit considéré comme inaccessible. Le Sous-comité s'est fait dire qu'aucune inspection n'aurait pu empêcher l'éclosion de se produire. Les membres ont aussi appris que ce que Maple Leaf ne faisait pas à l'époque lorsqu'elle analysait ses

échantillons et qu'elle fait maintenant, c'est de recourir à des outils scientifiques perfectionnés d'enquête et de reconnaissance des constantes dans les résultats d'analyses pour mieux identifier la cause profonde du problème. Voici ce qu'a dit Michael McCain à ce propos :

[...] Si on s'interroge sur la cause précise de l'éclosion en question, on constate que ce n'était pas un problème d'inspection. Ce n'est pas l'analyse des produits ou le manque d'inspecteurs qui est en cause. Le problème, c'est qu'on n'a pas analysé les données d'essais, que les gens n'étaient même pas obligés de rassembler [...] ⁷.

Plusieurs témoins ont dit au Sous-comité que depuis l'éclosion, une nouvelle politique était entrée en vigueur le 1^{er} avril 2009. L'ACIA a indiqué qu'une bonne part des préoccupations exprimées ci-dessus par M. McCain sont prises en considération dans les nouvelles mesures. La nouvelle politique sera abordée plus en détail dans une autre rubrique du rapport.

Les membres ont félicité M. McCain pour la façon dont il a réagi à la crise et aux événements qui ont suivi. Plusieurs membres ont constaté que M. McCain était devenu la personne la plus en vue dans dossier de la listériose et se sont demandé si le gouvernement fédéral n'aurait pas dû être plus présent au moment de l'éclosion. D'autres ont interrogé M. McCain et d'autres témoins de l'industrie pour savoir si les normes d'inspection de l'ACIA n'étaient pas en partie responsables de la contamination.

Le Sous-comité a entendu des témoignages contradictoires au sujet des rapports d'inspection de l'usine de Maple Leaf qui ont été modifiés après l'éclosion de listériose. M. Bob Kingston, président du syndicat de l'agriculture, estimait que la modification de rapports si longtemps après les faits n'est pas normale. Les officiels de l'ACIA ont convenu que les rapports ont été modifiés mais que cela a été fait dans le but de clarifier les registres avant l'enquête en profondeur ⁸. Le témoignage de M. Don Irons, superviseur de la transformation des aliments à l'ACIA, a confirmé que bien que ce soit inhabituel, ceci est fait de temps à autre quand il y a une vérification approfondie.

Des témoins de l'industrie ont convenu que des inspections plus fréquentes n'auraient rien changé à la suite des choses. Par contre, Bob Kingston, président du syndicat représentant les inspecteurs des aliments, a fait remarquer qu'il est souvent utile d'effectuer un plus grand nombre de vérifications visuelles des lieux et de l'équipement pour détecter les signes avant-coureurs et les situations favorables au développement de risques liés à la salubrité des aliments. Des témoins ont insisté sur le fait que la décontamination de l'équipement à la source du problème oblige à démonter complètement une machine qui n'est pas conçu pour l'être. Cependant,

7 Michael McCain, président, Aliments Maple Leaf, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 3, 16:30, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 20 avril 2009.

8 M. Cameron Prince, Vice-président, Opérations, ACIA, Sous-comité de la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 5, 16 h 55, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 29 avril 2009.

M. Nelson Vessey, un ancien auditeur de l'ACIA, a dit au Sous-comité qu'un programme de vérification efficace des équipements aurait pu déceler le problème.

L'ACIA a dit au Sous-comité qu'elle avait commencé à agir dès que les cas de listériose lui ont été signalés le 6 août, et qu'elle avait lancé une enquête sur la salubrité des aliments le 7 août. David Williams, médecin hygiéniste en chef, ministère de la Santé et des Soins de longue durée de l'Ontario, et David McKeown, médecin conseil en santé publique du Bureau de santé publique de Toronto, ont toutefois affirmé que l'ACIA avait été mise au courant de l'augmentation du nombre de cas de listériose dès le 29 juillet, lorsque l'Ontario a publié son rapport par l'intermédiaire du CCSIE. Une fois que son enquête sur la salubrité des aliments a permis de déterminer que la viande dans les sandwichs échantillonnés provenait des Aliments Maple Leaf, l'ACIA a communiqué avec l'entreprise le 8 août pour obtenir les dossiers de distribution et savoir s'il était possible de retracer les produits. L'ACIA a ensuite cherché des produits dont l'emballage n'avait pas été ouvert, puisque jusque-là, seules les analyses de produits dont l'emballage avait été ouvert avaient abouti à des résultats positifs, d'où la possibilité d'une contamination postérieure à l'ouverture de l'emballage. Le 12 août, l'ACIA a repéré un emballage non ouvert et l'a envoyé pour qu'il soit analysé. Le 16 août, les résultats ont confirmé la présence de *L. monocytogenes*, et l'ACIA en a informé les Aliments Maple Leaf en invitant l'entreprise à procéder sans délai à un rappel volontaire de ses produits.

Les docteurs Williams et McKeown ne sont pas d'accord avec la position de l'ACIA selon laquelle il fallait effectuer des analyses sur un produit dont l'emballage n'avait pas été ouvert avant de pouvoir se prononcer sur la source de la contamination. Ils ont souligné aux membres du Sous-comité qu'il était très peu probable que différents emballages de viande ouverts puissent par la suite avoir été contaminés par le même type de bactérie. Selon eux, la procédure aurait pu être écourtée de plusieurs jours si l'ACIA n'avait pas décidé de repérer, d'échantillonner et d'analyser des emballages non ouverts. Cependant, les représentants de l'ACIA ont insisté sur le fait que des produits non ouverts étaient nécessaires pour confirmer le rappel des aliments.

La politique de Santé Canada sur *L. monocytogenes* dans les aliments prêts à manger existe depuis 1994 et elle a été mise à jour en 2004. Elle renferme des conseils pour la fabrication salubre des aliments prêts à manger et prévoit un contrôle des risques liés à la présence de la *Listeria*. En ce qui concerne le rôle joué par Santé Canada au moment de l'éclosion de listériose en 2008, sa première intervention remonte à la fin de juillet, lorsque le Ministère a reçu une demande de routine concernant l'analyse d'échantillons d'aliments pour y déceler la présence de la *Listeria*. Un Centre national de référence pour la listériose (CRL) a été créé en 2001 grâce aux efforts conjoints du Bureau des dangers microbiens de Santé Canada et du Laboratoire national de microbiologie (LNM) de l'ASPC. Le CRL fait l'analyse des échantillons alimentaires et cliniques. Les laboratoires de Santé Canada font l'analyse des échantillons d'aliments, tandis que le LNM s'occupe particulièrement des isolats cliniques humains. Tout au long de l'éclosion, les laboratoires de Santé Canada ont effectué le génotypage d'au-delà de 200 échantillons au total.

Le Sous-comité a appris que l'ajout d'un composé relativement simple et peu coûteux aux produits prêts à manger prévient la prolifération de la *Listeria*. Si les Aliments Maple Leaf avaient pu ajouter de l'acétate de sodium ou du diacétate de sodium à leurs produits prêts à manger, la prolifération de la *Listeria* dans ces produits aurait pu être évitée. Aux États-Unis, l'utilisation de ces additifs est autorisée depuis cinq ans et selon le Conseil canadien des viandes il n'y a eu depuis aucun rappel de viande prête à manger en raison de maladies liées à la *Listeria*.⁹ Ces additifs alimentaires n'avaient pas été approuvés par Santé Canada au moment de la tragédie, même si déjà en 2002, Schneider Foods avait demandé l'autorisation de les utiliser¹⁰. Les représentants de Santé Canada ont dit aux membres du Sous-comité que ces substances avaient été approuvées en septembre 2008.

Le 10 juillet, l'ASPC a commencé à recevoir du MSSLD des échantillons cliniques devant faire l'objet d'une analyse systématique et, pendant tout le reste du mois, elle en a aussi reçu de la part des laboratoires provinciaux de santé publique. Certains membres s'expliquent mal qu'il se soit écoulé tant de temps entre le moment où les échantillons ont été envoyés aux fins d'analyse et le moment où les résultats ont été communiqués. Le Dr Frank Plummer, directeur du LNM de l'ASPC, a expliqué que cette procédure, en particulier la détermination d'empreintes génétiques, peut être assez longue et prendre jusqu'à 14 jours pour les échantillons non urgents. Dans une lettre au Dr David Williams, les dirigeants de l'ACIA, de l'ASPC et de Santé Canada ont laissé entendre que le MSSLD n'aurait pas dû envoyer ces échantillons au laboratoire d'Ottawa, mais plutôt à un laboratoire de l'ACIA à Scarborough. Le docteur Williams a répondu qu'au moment de l'échantillonnage, rien n'indiquait qu'une éclosion se préparait. En fait, à ce moment, les échantillons prélevés devaient servir aux analyses systématiques et, à ce titre, ils devaient être envoyés au CRL à Ottawa. Les gestionnaires du gouvernement fédéral ont confirmé que les échantillons avaient été envoyés au bon laboratoire. Le Sous-comité a appris que le MSSLD avait demandé en vain à l'ACIA de lui fournir les dossiers de distribution des produits alimentaires concernés.

L'ASPC a continué d'effectuer des analyses et de communiquer avec les responsables de la santé publique pour leur faire part des résultats et des sources possibles de contamination. C'est seulement une fois qu'on a établi un lien entre les cas de listériose dépistés dans d'autres provinces et l'éclosion en Ontario que l'ASPC a pris en charge la coordination de l'enquête épidémiologique nationale et de l'intervention. On était alors rendu au 15 août. À titre de principal coordonnateur, l'ASPC a normalisé la collecte des données, centralisé les données pour faciliter la préparation des rapports et des analyses à l'échelle nationale afin d'établir des liens entre les cas dépistés. Elle a diffusé

9 M. Martin Michaud, vice-président, Services techniques, Olymel, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 8, 17:35, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 13 mai 2009.

10 *Ibid.*

un Avis d'alerte médicale pour demander que tous les centres de santé publique utilisent un questionnaire normalisé pour obtenir de l'information sur les cas de *Listeria*, et l'Administrateur en chef de la santé publique a publié un avis pour informer les Canadiens au sujet de l'enquête en cours en matière de santé publique.

Le Sous-comité a appris qu'en plus de tenir des conférences de presse quotidiennes ou des séances d'information technique, l'ASPC a aussi publié des avis à l'intention des médias, écrit aux associations de personnes âgées et aux organismes professionnels et élaboré des lignes directrices. L'ASPC dit avoir fait son possible pour que son intervention au moment de l'éclosion et sa collaboration avec les autres partenaires fédéraux soient très visibles. Tout au long de la crise, Santé Canada, l'ASPC et l'ACIA de même que le Bureau de santé publique de Toronto ont tenu des téléconférences quotidiennes. Le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire était également activement impliqué dans ces téléconférences.

B. L'enquête indépendante — Un examen de l'intervention fédérale durant l'éclosion

Le 20 janvier 2009, le premier ministre a annoncé la nomination de Sheila Weatherill au poste d'enquêtrice indépendante sur l'éclosion de listériose. M^{me} Weatherill a indiqué que son mandat était le suivant :

[...] examiner les faits, les circonstances et les facteurs qui ont contribué à l'éclosion de listériose; examiner l'efficience et l'efficacité de l'intervention des organismes fédéraux, de concert avec leurs partenaires au sein du système de salubrité des aliments, pour ce qui est de la prévention, du rappel des produits contaminés, ainsi que de la collaboration et de la communication, dont la communication avec les consommateurs; et formuler des recommandations fondées sur les leçons tirées de l'incident et des pratiques exemplaires d'autres pays afin de prévenir la survenance d'une éclosion similaire à l'avenir et de retirer du marché les produits contaminés¹¹.

L'échéancier décrit par M^{me} Weatherill prévoit une collecte et une analyse des faits entre janvier et la fin avril. Cette étape sera suivie d'un examen en profondeur jusqu'en juin puis de la rédaction d'un rapport.

Le Sous-comité a été informé des six paramètres du mandat établi aux fins de l'enquête. En plus des trois susmentionnés, les autres précisait que l'enquêtrice devait assumer ses fonctions sans formuler de conclusions ni de recommandations relatives à la responsabilité civile ou criminelle éventuelle de personnes ou entités concernées. Il précisait également que l'enquêtrice devait adopter toute procédure nécessaire pour une conduite diligente et appropriée de l'examen, y compris analyser tous les dossiers et documents pertinents et mener des consultations, le cas échéant. Le rapport doit être préparé et présenté au ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, dans les deux langues officielles, au plus tard le 20 juillet 2009.

11 M^{me} Sheila Weatherill, enquêtrice indépendante, Secrétariat pour l'enquête sur la listériose, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 4, 16:10, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 22 avril 2009.

M^{me} Weatherill a énuméré les cinq principes directeurs devant orienter l'enquête, à savoir : « l'accès à l'information la plus précise et la plus complète disponible; l'indépendance de toutes les parties, qu'elles soient au gouvernement ou à l'extérieur; des techniques d'enquête méthodiques; des conseils d'experts externes; et la considération de tous les points de vue légitimes afin de s'assurer que l'approche adoptée est équitable, constructive et réalisée en collaboration¹² ».

L'enquête, dont le coût est évalué à 2,7 millions de dollars, sera menée par un personnel dédié à temps plein auquel s'ajouteront, au besoin, d'autres personnes. Le Sous-comité a appris que l'on fera appel à des spécialistes de l'expertise judiciaire des écritures et des spécialistes de la recherche documentaire, afin de pouvoir recueillir tous les documents et les témoignages nécessaires. Le personnel à temps plein affecté à l'enquête comprend des professionnels de trois bureaux d'experts-conseils et six fonctionnaires fédéraux d'Environnement Canada, de l'Agence de la santé publique du Canada, de l'Agence canadienne d'inspection des aliments ainsi que d'Agriculture et Agroalimentaire Canada. Au besoin, l'enquêteuse aura accès à cinq experts-conseils et à sept attachés de recherche-conseils.

Dans son témoignage devant le Sous-comité, M^{me} Weatherill a indiqué qu'elle avait obtenu l'entière collaboration de tous ceux à qui elle a demandé des documents et des entrevues. Elle a indiqué que son rôle se limitait à examiner l'intervention du gouvernement fédéral pendant l'éclosion seulement et elle a précisé qu'elle n'avait pas participé à l'élaboration des paramètres de l'enquête. Certains membres lui ont fait remarquer au moment de sa comparution qu'elle n'avait toujours pas eu d'entretien avec le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire. D'autres ont déploré que l'enquêteuse n'ait pas davantage les coudées franches, puisqu'elle doit faire rapport directement au ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire. M^{me} Weatherill a fait savoir que « personne n'a tenté d'influencer ni de limiter l'enquête d'une quelconque façon¹³ », et elle s'est dite confiante dans la façon dont l'enquête sera menée et le rapport préparé. Elle a affirmé aux membres qu'elle allait interroger le ministre et recueillir toutes les données nécessaires, puis elle a affirmé qu'elle allait « suivre la piste des éléments de preuve où qu'elle [...] mène ». Elle s'est en outre dite convaincue de pouvoir respecter l'échéance fixée pour le dépôt du rapport. En fait, le Sous-comité a appris que le ministre a rencontré personnellement Mme Weatherill pendant deux heures le 4 mai.

Le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire a indiqué au cours de sa comparution devant le Sous-comité qu'il allait rencontrer M^{me} Weatherill dans les prochains jours. Il a exprimé sa confiance dans la capacité de M^{me} Weatherill de mener une enquête approfondie et exhaustive, et l'a décrite comme une personne

12 *Ibid.*, 16:15.

13 *Ibid.*, 17:00.

extraordinairement compétente. Il a confirmé que le rapport serait rendu public et a promis que « les recommandations qui seront formulées dans les rapports sur les leçons apprises et dans le rapport de M^{me} Weatherill seront mises en œuvre¹⁴ ».

Recommandation 1

Le Sous-comité recommande que le gouvernement demande une enquête publique pleinement transparente et indépendante, avec tous les pouvoirs donnés en vertu de la *Loi sur les enquêtes*, sur les actions du gouvernement fédéral, de ses agences et ministères, en relation avec les événements qui ont menés à, et se sont passés pendant et après la crise de la listériose de l'été 2008.

14 Gerry Ritz, ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n^o 5, 16:55, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 29 avril 2009.

AMÉLIORER LE SYSTÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Les parties qui suivent traitent des activités fédérales et de leur lien avec les programmes de salubrité alimentaire des provinces et territoires, le cas échéant. Durant le témoignage de nombreux gestionnaires fédéraux, on a traité des attributions et des niveaux de responsabilité dans le contexte de l'épidémie. Le ministère fédéral en cause est Santé Canada, et les organismes responsables sont l'ACIA, qui relève d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, et l'ASPC, relevant de Santé Canada.

Le Canada a consolidé son système de salubrité des aliments en 1997. Il a regroupé l'évaluation des risques (évaluation scientifique des effets connus et potentiels sur la santé des agents infectieux d'origine alimentaire) au sein de Santé Canada et toute la gestion des risques (procédures et structures en place pour réduire l'effet de ces agents infectieux) au sein de l'ACIA. En résumé, l'ACIA est responsable d'appliquer les politiques et les normes établies par Santé Canada en matière de réglementation, d'inspection et d'application de la loi. L'ASPC intervient également en gestion des risques, puisqu'elle est responsable de la surveillance des maladies, et notamment de la détection des épidémies et de leurs sources, en plus de produire des rapports et de prévenir la maladie.

Évaluation des risques

L'évaluation des risques d'insalubrité alimentaire consiste à déterminer, à partir de données scientifiques, si un additif alimentaire, un intrant agricole (pesticide, médicament vétérinaire, etc.) ou un procédé agroalimentaire compromet l'innocuité d'un aliment. La consommation des aliments n'est jamais exempte de danger, mais le seuil du risque minimal doit être établi, pour déterminer le niveau acceptable de protection du public. Au Canada, ce rôle est celui de Santé Canada. En vertu de la *Loi sur les aliments et drogues*, Santé Canada établit les politiques et les normes de salubrité et de qualité nutritive des aliments vendus au pays. Ainsi, le ministère doit déterminer les quantités résiduelles de pesticide permises dans les aliments, et la salubrité des nouveaux additifs alimentaires.

A. Normes de salubrité des aliments

L'éclosion de listériose l'an dernier a mis en lumière des domaines susceptibles d'amélioration en matière d'évaluation des risques. Le président des Aliments Maple Leaf, Michael McCain, insiste sur la nécessité d'un examen scientifique permanent des exigences d'échantillonnage et d'essai, étant donné que l'usine contaminée dépassait les exigences d'échantillonnage, sans qu'on ait détecté la contamination à la *Listeria*. Santé Canada propose également l'examen permanent des politiques courantes pour tenir compte des nouveaux problèmes de salubrité alimentaire, dans son rapport sur les leçons tirées de l'épidémie de l'été dernier. James Hodges, vice-président exécutif de l'American Meat Institute, a parlé de l'expérience américaine de la listériose et indiqué qu'on apprend de chaque accident, qui apporte de nouvelles données sur la façon de lutter contre la

bactérie et d'améliorer la prévention. De cette façon, à la suite de l'éclosion en 2008, le gouvernement canadien a mis en œuvre le 1^{er} avril 2009 une nouvelle politique intitulée Plan d'échantillonnage de vérification fondé sur les risques pour les produits prêts-à-manger de viande et de volaille.

Avant 2005, les aliments prêts-à-manger étaient contrôlés sous deux programmes d'échantillonnage de l'ACIA, M-200 et M-205. Le protocole du M-200 exigeait des tests microbiologiques sur les viandes et les produits prêts-à-manger, avec une cible de 10 échantillons deux fois par an par usine. Le protocole du M-205 exigeait l'échantillonnage dans les aires de fabrication (comme le secteur d'emballage des viandes prêtes-à-manger) deux fois par an. Avec l'arrivée des systèmes d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) en 2005, le programme M-205 a été éliminé. On a mis en cause la pertinence de cet abandon : des témoins comme Michael McCain ont dit que ce programme d'échantillonnage n'était probablement pas très efficace à la lumière des nouvelles preuves scientifiques amenées par l'éclosion de listériose.

Malgré le retrait du M-205, les tests du milieu ambiant étaient encore reconnus comme la meilleure pratique par Santé Canada, mais n'étaient pas obligatoires; cela pourrait expliquer pourquoi Maple Leaf en effectuait encore dans le cadre de son système HACCP. La compagnie n'avait cependant aucune obligation légale de faire rapport à l'ACIA dès qu'un échantillon ambiant s'avérait positif. L'obligation légale pour l'industrie était et demeure de rapporter les tests positifs sur les produits. Dans ce cas, l'entreprise est tenue de désinfecter et de refaire le test. Selon la politique en vigueur à l'époque, un nouveau test négatif après la désinfection était jugé avoir réglé le problème. Comme le souligne M. McCain, ce n'est pas comme cela que les données recueillies par le test du milieu ambiant auraient dû être utilisées. Il nous a dit : « Cependant, il y a une chose que nous ne faisons pas à l'époque et que nous faisons maintenant — et c'est de recourir à des outils scientifiques perfectionnés d'enquête et de reconnaissance des constantes pour mieux identifier les causes fondamentales des problèmes¹⁵ ».

Les mesures en vigueur depuis le 1^{er} avril 2009 comprennent les tests du milieu ambiant obligatoires au sein des HACCP menés par les entreprises, avec rapport quotidien obligatoire des résultats, ou examen par l'ACIA. Quand les échantillons sont soumis à un laboratoire privé accrédité, celui-ci alerte l'ACIA en cas de test positif. L'Agence a repris avec une plus grande fréquence que dans le programme M-205 les tests du milieu ambiant; l'État et les entreprises poursuivent, à plus grande fréquence, les tests sur les produits finis. Cette politique nouvelle couvre non seulement *L. monocytogenes*, mais également la *Salmonella* et, pour certains produits, *E. coli* O157:H7. Les nouvelles exigences permettent d'enquêter et de faire un suivi sur les tendances particulières tel que chercher des tendances sur les lieux où les pathogènes peuvent se développer dans la ligne de production.

15 M. Michael H. McCain, président et chef de la direction, Aliments Maple Leaf inc., Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 3, 16 heures, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 20 avril 2009.

Le Conseil des viandes du Canada a indiqué que les exigences d'échantillonnage peuvent varier si la compagnie utilise un agent antimicrobien, mais aimerait un peu plus de souplesse face au risque, si une ligne de production utilise un nouveau procédé de désinfection. Ainsi, des représentants de Piller's Fine Foods nous ont expliqué le procédé de « pasteurisation à froid » : le produit fini et emballé est soumis à une pression extrême, comme les conserves, qui tuent tout micro-organisme présent. On souligne que ce procédé ne remplace ni ne diminue l'une ou l'autre des bonnes pratiques de transformation des aliments, mais on remet en question la nécessité de tous les échantillonnages requis par la nouvelle politique, étant donné que la pasteurisation à froid détruit tous les agents pathogènes du produit fini. Par conséquent,

Recommandation 2

Le Sous-comité recommande que le gouvernement s'assure que les procédés les plus récents de salubrité et de transformation des aliments, ainsi que toutes les nouvelles preuves scientifiques, soient inclus dans les évaluations des risques, et que pour cela, il établisse une procédure d'examen continu des normes de salubrité alimentaire.

À ce propos, le Sous-comité a entendu des témoignages sur les niveaux acceptables de *Listeria* dans les aliments. La norme actuelle ne permet aucune *Listeria* dans la plupart des aliments prêts à manger mais autorise 100 bactéries *Listeria* par gramme de certains aliments prêts-à-manger qui ne supportent pas la croissance de la bactérie. Pour certains témoins, permettre un quelconque niveau de *Listeria* pose un danger pour les populations vulnérables.¹⁶ Dans d'autres pays, dont les États-Unis et le Brésil, aucune *Listeria* n'est permise dans tous les aliments prêts-à-manger.

B. Une approche commune pour les normes de salubrité alimentaire

Santé Canada est responsable d'évaluer les effets possibles sur la santé des aides et des technologies utilisées en production alimentaire. La recherche-développement produit des innovations et des technologies en matière de salubrité des aliments qu'il faudrait diffuser le plus tôt possible auprès des producteurs alimentaires, si elles sont sécuritaires et efficaces. Ainsi, Santé Canada a émis une autorisation provisoire de vente du diacétate de sodium (mélange d'acétate de sodium et d'acide acétique, ou vinaigre) comme additif pour la préparation standard et non standard de la viande et de ses sous-produits, de la volaille et de ses sous-produits, du poisson préparé et en conserve. Le diacétate de sodium est un bactéricide et un fongicide : il détruit à la fois les moisissures et les bactéries qui se développent dans les aliments. Comme on l'a dit, l'industrie a demandé en septembre 2002 l'approbation de cet agent antimicrobien. Il est largement utilisé aux États-Unis depuis cinq ans où selon l'American Meat Institute, il n'y a pas eu de rappel de viande prête-à-manger à cause de la listériose pendant tout ce temps.

16 M. Amir Attaran, professeur, Université d'Ottawa, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'Agroalimentaire, *Témoignages*, n° 13, 16 h 20, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 10 juin 2009.

Aux États-Unis, l'irradiation du bœuf haché a été autorisée en 1997. Ce procédé détruit les bactéries pathogènes des aliments; il joue le même rôle que la pasteurisation pour le lait et la cuisson sous pression pour les conserves. L'irradiation des aliments est acceptée par de nombreux groupes, y compris l'Organisation mondiale de la santé et l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture; elle est approuvée depuis des dizaines d'années pour certains aliments au Canada, comme la pomme de terre, afin d'en empêcher la germination. En 1998, la Canadian Cattlemen's Association (CCA) a soumis une première pétition à Santé Canada pour qu'il approuve l'irradiation de la viande hachée fraîche et congelée afin de réduire les risques de contamination à l'*E. coli* O157:H7. Le changement au règlement permettant l'irradiation du bœuf haché est paru dans la Gazette, partie 1, le 23 novembre 2002, mais rien n'a été fait depuis. En 2008, la CCA a présenté à Santé Canada un examen de la littérature scientifique révélant l'efficacité de l'irradiation contre l'*E. coli* O157:H7 et la *Salmonella* dans le bœuf haché.

Les nouveaux procédés qui peuvent avoir un impact direct sur la salubrité des aliments doivent être approuvés, et nos exemples montrent que l'autorisation de les utiliser est lente à venir. Le Sous-comité s'est demandé pourquoi il faut tant de temps pour approuver de nouveaux produits et de nouveaux procédés et pourquoi seule une urgence comme l'éclosion de listériose semble accélérer la procédure. Selon les témoins, toutes les études et les données scientifiques révèlent que ces additifs et agents antimicrobiens ne posent aucun danger et sont disponibles, mais le système canadien de réglementation réclame de l'information chaque fois que l'industrie veut en utiliser un. Selon le Conseil des viandes du Canada, Santé Canada n'a pas, pour approuver des agents antimicrobiens, les médicaments vétérinaires et les pesticides, de la capacité dont dispose la Food and Drug Administration (FDA) des États-Unis. Ce ministère américain emploie 10 000 personnes à cette fin alors que la section comparable de Santé Canada compte environ 800 employés. Le conseil soutient qu'il n'est guère utile de mener des études particulières au Canada sur des produits que les Européens ou les Américains ont déjà approuvés; les produits déjà approuvés dans ces pays devraient l'être ici, à partir des mêmes données.

Le secteur agroalimentaire a toujours été très favorable à l'harmonisation avec les États-Unis de la réglementation visant les pesticides, les médicaments vétérinaires et la salubrité des aliments. Certains vont plus loin et réclament une agence canado-américaine de salubrité des aliments, sur les modèles qui existent en Europe, avec l'autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) et en Australie et Nouvelle-Zélande avec les normes alimentaires Australie-Nouvelle-Zélande (FSANZ). Ces agences sont responsables de l'évaluation des risques et de la rédaction de normes de salubrité alimentaire, tandis que l'application des normes demeure sous l'autorité et la responsabilité de chaque pays. L'Union européenne a créé l'EFSA au lendemain de la crise de la vache folle, quand on a conclu qu'une approche continentale serait plus efficace. Le Conseil des viandes du Canada a fait savoir que le gouvernement Obama a annoncé la révision du système américain de salubrité des aliments après la contamination récente à la *Salmonella* des produits à base d'arachide. Comme l'économie canadienne est fortement intégrée avec celle de son voisin du Sud, c'est l'occasion de collaborer avec les États-Unis sur des enjeux communs liés à la salubrité alimentaire. Par conséquent,

Recommandation 3

Le Sous-comité recommande que le gouvernement accroisse sa collaboration avec les États-Unis et consulte les intervenants et les consommateurs sur la possibilité d'une approche commune pour les normes de salubrité alimentaire.

Gestion des risques

A. Le réseau fédéral de salubrité des aliments

Au niveau fédéral, l'application des normes alimentaires est la responsabilité de l'ACIA. On nous a dit que l'ACIA est un organisme de réglementation scientifique mandaté pour protéger les aliments, la santé animale et les plantes. « L'ACIA fait partie d'un réseau national de la salubrité des aliments qui comprend Santé Canada, l'Agence de la santé publique du Canada, les ministères provinciaux et territoriaux de la Santé ainsi que les organismes locaux de santé publique établis dans les municipalités. »¹⁷ Le rôle de l'ACIA en gestion des risques d'insalubrité alimentaire s'exerce par l'inspection, les tests, la vérification et l'examen de la production alimentaire. Au besoin, l'ACIA peut prendre des mesures d'application de la loi et rappeler des aliments.

D'autres organismes fédéraux participent à la gestion des risques d'insalubrité des aliments. L'ACSP, dont le mandat est de promouvoir et protéger la santé des Canadiens, est responsable de la préparation aux épidémies qui menacent la santé humaine, de leur détection et de la réponse à ces épidémies, qui incluent les intoxications alimentaires. Quand une épidémie dépasse les limites d'un territoire ou excède les capacités d'un gouvernement, l'ACSP prend l'initiative nationale du volet santé humaine.

En plus de son rôle d'évaluation des risques, Santé Canada aide l'ACIA et l'ACSP lorsqu'une épidémie survient. Il effectue des tests pour détecter la présence de contaminants dans les aliments et analyse des échantillons de nourriture pour établir un lien éventuel entre une épidémie soupçonnée et une source alimentaire particulière. Le ministère offre également une expertise scientifique pour aider l'ACIA à répondre efficacement et correctement à une situation particulière. Enfin, dans le cadre de son mandat d'offrir des services de santé publique aux Premières Nations, Santé Canada informe les communautés autochtones des rappels d'aliments.

Les activités de gestion des risques peuvent se diviser en deux catégories : réduire les risques et gérer les épidémies et les urgences quand elles surviennent. Les paragraphes suivants portent sur diverses activités de gestion des risques abordées durant nos audiences.

17 Mme Carole Swan, présidente de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 3, 18 h 15, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 20 avril 2009.

B. Réduire les risques d'insalubrité des aliments

Tous les témoins ont mis l'accent sur le fait qu'on ne peut garantir la salubrité seulement par des analyses ou des inspections, et que la prévention est le meilleur moyen d'obtenir des aliments sans danger. On nous a dit qu'il est à peu près impossible de tester tous les produits présents sur les tablettes pour y déceler une contamination. En outre, l'analyse des produits finis au hasard ne donne jamais un tableau complet : comme l'explique Richard Holley, professeur à l'Université du Manitoba, quand on ne soupçonne pas un problème, il n'est pas possible de savoir quelle part des produits est susceptible d'être contaminée. Une bactérie comme la *Listeria* se retrouve dans les aliments à une fréquence de 0,1 % et il faut donc 1 000 analyses en moyenne pour retrouver un positif. Une limite semblable existe avec les analyses environnementales. À moins d'un échantillonnage à chaque point de contact le long de la ligne de production, on risque de manquer la source de contamination.

Les problèmes de salubrité doivent être repérés et éliminés de la chaîne de production alimentaire, afin que le produit final soit sans danger à la consommation. Cette section traite des mesures prises à diverses étapes de la chaîne d'approvisionnement pour empêcher que le danger d'insalubrité ne débouche sur la contamination des denrées alimentaires.

1. À la ferme

Les agriculteurs traitent de l'innocuité des aliments par trois grands systèmes connectés : de salubrité alimentaire à la ferme (SAF), de biosécurité et les programmes de traçabilité. En 2001, les ministres fédéral, provinciaux et territoriaux ont convenu d'un cadre pour reconnaître les programmes d'assurance de la salubrité à la ferme basés sur le HACCP. Depuis, des groupes de producteurs ont établi et appliqué les programmes SAF, résumés ici au tableau 1.

**Tableau 1 :
Résumé des programmes de salubrité alimentaire à la ferme, par production**

<i>Production</i>	<i>Nom du programme</i>	<i>Remarques</i>
Poulet	Votre propre poulet	83 % des fermes avicoles déjà certifiées
Bœuf	Production vérifiée du bœuf	Environ 400 producteurs certifiés ou en cours de certification
Porc	ACQ	Environ 7 000 unités de production certifiées (plus de 70 % de la production canadienne)
Agneau	Pratiques de salubrité à la ferme	510 producteurs formés avant la fin de 2007-08 et 100 autres à la fin de 2008
Lait	Lait canadien de qualité	Toutes les fermes certifiées d'ici 2010 (La certification par province varie de 0 à 90 %)
Fruits et légumes	CanadaGAP	Examen technique de l'ACIA terminé pour la plupart des productions, près de 300 producteurs déjà certifiés
Céréales, légumineuses, oléagineux	ExcelGrains Canada	Examen technique de l'ACIA terminé, réalisation de la certification

Les programmes de salubrité à la ferme repèrent des dangers potentiels d'insalubrité des aliments, comme les résidus chimiques provenant des produits vétérinaires ou des pesticides, établissent plusieurs procédures à suivre pour les éliminer et fixent les procédures de documentation que les producteurs doivent respecter pour que le programme soit correctement appliqué. La plupart des productions ont reçu une reconnaissance technique de l'ACIA pour leur programme de salubrité à la ferme et les représentants des agriculteurs ont réclamé un soutien continu de l'État pour bien mettre en œuvre ce programme et obtenir une reconnaissance nationale et internationale.

Les programmes de biosécurité sont d'autres mesures émanant des groupes de production qui visent à protéger les animaux et à prévenir la propagation des maladies. Ils sont particulièrement importants pour les élevages où les animaux sont normalement confinés. Ainsi, les Producteurs de poulet du Canada ont développé, en partenariat avec l'ACIA, des protocoles sur la préparation aux maladies, la prévention, la réponse et le rétablissement avec notamment des dispositions améliorées sur la biosécurité et un programme de surveillance de la grippe aviaire faiblement pathogène. Le secteur du porc est lui aussi à l'avant-garde des mesures de biosécurité et des protocoles de lutte contre la maladie. Des témoins nous ont dit que le gouvernement devrait aider les groupes de producteurs qui ne disposent pas présentement de programme de biosécurité et informer le grand public et les organismes non agricoles de l'État sur la biosécurité et la prévention des maladies. On nous a cité le cas de personnes ayant pénétré sur une ferme sans vérifier les protocoles de biosécurité en place et sans le consentement du propriétaire. M. Robert McLean, vice-président de Keystone Agricultural Producers, a dit au Sous-comité que l'industrie a organisé avec le gouvernement manitobain un atelier pour former les inspecteurs de l'État et les autres personnes qui fréquentent les fermes à

l'importance de la biosécurité et des bonnes procédures sur place. Étant donné la situation actuelle avec le virus de la grippe A H1N1, il est primordial que les mesures de biosécurité soient bien comprises par le grand public et les organismes de l'État.

Enfin le suivi et les programmes de traçabilité sont destinés à fournir à l'État et à l'industrie une capacité de réponse quand survient une éclosion infectieuse. Il ne s'agit pas de programme de prévention et il ne s'applique pas seulement aux agriculteurs, mais à toute la chaîne alimentaire. Cet aspect sera traité dans la partie intitulée *Gérer les urgences*.

Des témoins ont révélé qu'il n'y a pas toujours un avantage précis pour inciter un agriculteur à adopter une mesure ou un programme qui améliore la salubrité des aliments. Comme elles préviennent les maladies, les mesures de biosécurité présentent un avantage économique évident, mais ce n'est pas toujours le cas. Bien des producteurs nous ont dit que les programmes de salubrité alimentaire à la ferme étaient conçus en vue de le marchander et d'obtenir une prime. Cela ne s'est jamais réalisé, mais les groupes de producteurs ont indiqué que certains détaillants n'achèteraient pas de producteurs qui ne peuvent faire valoir un programme de salubrité à la ferme.

M. Rick Culbert, président de Bioniche Food Safety, a parlé de la difficulté d'adopter des mesures de salubrité à la ferme. Sa compagnie a développé le premier vaccin homologué contre l'*E. coli* O157:H7, souche bactérienne qui libère des toxines pouvant causer une maladie grave permanente, ou même la mort. Il nous a dit que le vaccin peut sensiblement réduire jusqu'à 98 p. 100 la colonisation du bétail par l'*E. coli*. Ce résultat chez le bétail réduit le risque de présence de la bactérie dans le bœuf haché et les eaux de surface. Cependant, la bactérie ne rend pas le bétail malade et rien n'incite présentement les éleveurs à les faire vacciner. Comme les détaillants disposant de programmes de salubrité à la ferme, les abattoirs pourraient être intéressés de savoir qu'on peut réduire le risque d'*E. coli* à la porte de leur installation. La question qui demeure est la suivante : sont-ils prêts à payer pour cela ou vont-ils choisir en priorité le bétail vacciné.

On nous a dit que les producteurs sont prêts à faire la preuve que les aliments qu'ils produisent sont sans danger grâce à ces programmes, mais le gouvernement doit savoir qu'il y a pour les producteurs un coût à payer, qu'ils ne sont pas en mesure de transmettre le long de la chaîne d'approvisionnement. Selon les témoins, le gouvernement doit atténuer ce coût au nom de la société, par le biais de crédits d'impôt ou d'incitatifs, ou en rendant les dépenses de salubrité alimentaire admissibles au programme Agri-flex,¹⁸ et élargir les critères d'admissibilité au financement par l'État des vaccins vétérinaires qui présentent un avantage évident pour la santé publique.

18 Le programme de flexibilité en agriculture de 500 millions de dollars a été annoncé dans le Plan d'action économique. Les détails n'en sont pas encore connus, mais ce programme d'Agriculture et Agroalimentaire Canada investira dans les domaines qui répondent à des besoins régionaux particuliers.

2. Transformateurs

Une des principales tâches de l'ACIA consiste à inspecter et vérifier les usines de transformation d'aliments. La fréquence et le type d'inspection varient selon qu'il s'agit de produits qui sont importés ou qui proviennent d'établissements régis ou non par le fédéral.

Outre les exigences de la Loi sur les aliments et drogues, plusieurs produits doivent respecter d'autres lois, soit la Loi sur les produits agricoles du Canada, la Loi sur l'inspection des viandes et la Loi sur l'inspection du poisson. Ces productions (produits laitiers, œufs en coquille et transformés, fruits et légumes frais et transformés, miel, sirop d'érable, bœuf, porc, volaille et poisson) constituent 56 p. 100 du budget alimentaire du consommateur canadien.¹⁹ Le règlement d'application de ces lois prévoit un régime de salubrité alimentaire particulier aux productions couvertes; chaque usine doit suivre des normes de salubrité strictes dans ses lignes de production. Les établissements de responsabilité fédérale sont inspectés régulièrement, parfois tous les jours, pour l'application des règlements fédéraux.

Le programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) a été établi en 1989 pour les productions couvertes par les trois lois précitées. Volontaire à l'origine, il est devenu obligatoire pour certaines productions comme les productions animales en 2005. En vertu du PASA, les transformateurs élaborent un HACCP qui repère les points de la ligne de production qui peuvent poser un risque d'insalubrité, et les mesures pour éliminer le problème. Les transformateurs doivent également établir un programme préalable pour prouver que le transport, l'entreposage, la désinfection et les autres systèmes satisfont aux critères de l'ACIA. Avec l'adoption progressive de ces nouveaux programmes, l'ACIA a remplacé ses inspections traditionnelles par des inspections fondées sur l'HACCP, où les inspecteurs vérifient si les procédures de salubrité des transformateurs sont valides et suffisantes. L'approche actuelle à l'inspection, le système de vérification de la conformité (SVC), contient une liste détaillée qui guide les inspecteurs et utilise les tâches définies pour évaluer la capacité de l'installation de répondre aux exigences du règlement en se concentrant sur les systèmes que l'entreprise a mis en place. Selon l'ACIA, le SVC assure l'uniformité et la cohérence des inspections et prescrit leur fréquence.

Des témoins ont suggéré que le HACCP est devenu la norme absolue pour la salubrité des aliments; la Commission du Codex Alimentarius et l'Organisation mondiale de la santé y font référence. Il est couramment utilisé par les usines de transformation d'aliments aux États-Unis et dans l'Union européenne et se présente au niveau mondial comme la meilleure norme, parce qu'il permet de cartographier les risques connus, de documenter leur gestion, puis de vérifier si les procédures ont été suivies. Quand un problème survient, il fournit une référence sur laquelle revenir pour établir l'origine de la contamination.

19 Bureau du vérificateur général du Canada, *Rapport du vérificateur général du Canada*, Chapitre 25, « Agence canadienne d'inspection des aliments — Les programmes d'inspection des aliments », décembre 2000, p. 25-8

Le Sous-comité a entendu quelques réserves sur le HACCP et le SVC, qui s'inscriraient dans une tendance à la déréglementation de l'industrie alimentaire, car ils donnent un rôle déterminant aux entreprises dans les procédures de salubrité. Selon l'ACIA, le HACCP et le SVC ne sont pas une privatisation du système d'inspection des aliments, puisqu'ils ne changent pas le rôle de l'État dans l'établissement des normes de salubrité, et dans le contrôle de leur application. En fait, les contrôles mis en place par le HACCP ne pourraient pas être effectués par une équipe d'inspecteurs, et étaient totalement absents des anciens systèmes d'inspection. Mme Jennifer Fowler, inspectrice à l'ACIA, explique comment elle vérifie la réévaluation du HACCP des compagnies par celles-ci :

Je fais une vérification du programme HACCP écrit de l'entreprise, qui consiste en un plan HACCP écrit, le procédé en cause et le programme préalable, qui est lié aux facteurs environnementaux de l'établissement. J'examine le programme HACCP. L'entreprise doit se conformer à un certain nombre de directives lorsqu'elle écrit ce programme. Cela va du formulaire 1, qui traite du produit, au formulaire 10, qui est le programme HACCP ...Les documents décrivent le processus depuis l'entrée des matières premières dans l'établissement jusqu'à la sortie du produit fini... l'entreprise doit déterminer, en fonction de son système, où se situeront ses points critiques afin de s'assurer que les dangers pouvant être introduits à un endroit donné sont pris en compte et surveillés... Une fois que j'ai examiné le programme, je vais sur place pour m'assurer que ce qui figure sur papier représente exactement ce qui se passe sur le plancher d'abattage. Je vérifie l'exactitude des plans... Une fois la vérification faite, quand j'ai déterminé que le programme HACCP écrit est en règle, c'est l'inspecteur qui se charge de la mise en œuvre du programme. Si l'entreprise n'a pas un programme HACCP adéquatement écrit, la mise en œuvre échouera.²⁰

M. James Stamatakis a expliqué sa tâche à titre d'inspecteur de première ligne de l'ACIA dans les usines de viande prête-à-manger :

[...] je travaille sur place dans les établissements. Les deux établissements dont je suis actuellement responsable s'occupent tous deux de produits prêts à manger. Pour commencer par le commencement, mes fonctions consistent à m'acquitter des tâches prévues dans le SVC. Je dois aussi m'occuper de l'inspection à l'importation et à l'exportation, produire des rapports, répondre à des demandes de renseignements faites par téléphone ou par courriel et établir le calendrier des tâches à accomplir dans le cadre du SVC pendant le reste de la semaine [...] Je suis présent de 7 h 30 à 15 h 30. Quand je viens m'acquitter de mes tâches, je m'assure de laisser les estampilles pour la certification à l'exportation et la vérification qui sont faites par l'établissement sous mes auspices. Il m'arrive de quitter un établissement au milieu de la journée pour aller dans l'autre établissement dont je suis responsable.²¹

20 Mme Jennifer Fowler, inspectrice, Agence canadienne d'inspection des aliments, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 9, 18 h 5, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 25 mai 2009.

21 M. James Stamatakis, inspecteur, Agence canadienne d'inspection des aliments, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 9, 17 h 50, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 25 mai 2009.

Cependant, certains témoins s'inquiètent de l'application du nouveau régime. M. Nelson Vessey, inspecteur pendant 40 ans à Agriculture et Agroalimentaire Canada et à l'ACIA, nous a présenté l'évolution des programmes d'inspection des aliments. Il a dit au Sous-comité que les changements n'étaient pas toujours motivés par l'amélioration du système et qu'on ne s'est jamais assuré que les nouvelles procédures d'inspection donnaient les résultats désirés avant de les mettre en place. Selon lui, il n'a pas été prouvé scientifiquement que le SVC fonctionne.

M. Bob Kingston, président national du syndicat de l'agriculture, membre de l'Alliance de la fonction publique du Canada, a indiqué que les systèmes d'inspection fondés sur le HACCP avaient drainé beaucoup de ressources aux dépens d'autres activités d'inspection utiles. Il a notamment mentionné que les inspections traditionnelles sont un bon complément au HACCP et ne devraient pas être mises de côté. La présence d'inspecteurs dans l'usine influe positivement sur le comportement des travailleurs qui suivent les procédures plus rigoureusement; cela favorise une meilleure communication avec les employés de l'usine et permet aux inspecteurs d'expérience de reconnaître les symptômes de problèmes, comme une condensation et une humidité excessives, des courroies usées ou des bandes de caoutchouc fendillées qui sont très difficiles à stériliser. Il insiste sur le fait que ces inspections ne remplacent pas le HACCP, mais donnent à l'inspecteur une expérience et des connaissances en conditions réelles de l'usine qui ne peuvent qu'améliorer son analyse des dossiers de HACCP de l'endroit. M. James Stamatakis confirme également que son expérience de l'inspection traditionnelle complète les programmes de HACCP et de SVC :

Je suis persuadé que la combinaison de mon expérience du vieux système et la formation que j'ai reçue sur le système actuel de l'ACIA et sur le SVC, bref, la combinaison des deux disciplines me permet de faire un meilleur travail. Je suis satisfait de ce que je fais. J'ai l'impression que mon travail est efficace, mais, comme partout ailleurs et comme d'autres l'ont dit ce soir, il y a toujours des problèmes à régler.²²

Malgré les réserves présentées ici, les inspecteurs d'aliments, les universitaires et les entreprises alimentaires appuient tous le HACCP. Beaucoup estiment même qu'en l'absence de cette approche, l'origine du problème de la listériose n'aurait pas été identifiée. En outre, dans le cas des aliments prêt-à-manger, le HACCP prévoit des tests plus fréquents, menés tant par l'entreprise que par l'État.

On nous a dit que les normes actuelles assurent une meilleure protection qu'auparavant. Pour cette raison, des témoins ont demandé que le Canada crée une norme unique d'inspection de la viande. Les usines inspectées par les provinces, et dont la viande n'est vendue que dans la province, ne répondent pas aux mêmes normes que celles qui sont inspectées par le fédéral. Mme Laurie Nicol, directrice exécutive de l'Ontario Independent Meat Processors (OIMP) dit que l'Ontario a récemment déposé un règlement d'inspection des viandes plus sévère, qui exige le HACCP. D'autres provinces

22 M. James Stamatakis, inspecteur, Agence canadienne d'inspection des aliments, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 9, 17 h 55, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 25 mai 2009.

ont encore des usines de traitement de la viande qui sont rarement inspectées ou qui ne disposent pas de HACCP. Cela ne veut pas dire pour autant que ces usines suivent une norme plus laxiste de salubrité alimentaire que les usines inspectées par le fédéral.

Le Sous-comité craint que l'imposition d'une norme unique ne nuise aux usines de transformation inspectées par les provinces, qui sont généralement plus petites. Les mesures prises par les Aliments Maple Leaf pour détecter la source de la contamination à la *Listeria* ont été considérables et coûteuses. En outre, les nouvelles mesures de prévention utilisées aujourd'hui exigent plus de ressources que précédemment. Le Conseil des viandes du Canada a indiqué que certaines usines inspectées par le fédéral peuvent être assez modestes, en donnant l'exemple d'une compagnie qui ne compte que 15 employés. l'OIMP, qui représente les petites entreprises, convient de la difficulté, mais propose des solutions qui pourraient être différents des normes de l'ACIA pour assurer la salubrité. On a suggéré une « norme basée sur le résultat » qui assurerait une salubrité identique et seraient satisfaisantes à la fois pour les petites et les grandes usines de transformation. Comme le code national actuel pour la viande et la volaille, établi par l'ACIA et les provinces, inclut ces résultats, l'Agence pourrait, selon l'OIMP, reconnaître l'équivalence des normes provinciales avec la norme fédérale. Mme Jennifer MacTavish, directrice exécutive de la Fédération canadienne du mouton, appuie l'idée d'ententes réciproques entre les provinces.

M. James Hodges, de l'American Meat Institute, explique qu'il existe deux systèmes qu'aux États-Unis, soit un système d'inspection fédéral et un système propre aux États. Il y a quelques années, la loi a été révisée pour inclure l'équivalence entre les normes des États et la norme fédérale. Actuellement, les systèmes des États doivent être équivalents au système fédéral. Les usines situées dans les États qui ne disposent pas de leur propre système d'inspection — un peu moins de la moitié des États — sont inspectées par le fédéral.

3. Importation

L'Inspection des produits importés est un autre mandat important de l'ACIA. Le rapport au Parlement sur le rendement de l'ACIA pour 2007-2008 affirme que : « Depuis la formation de l'Agence en 1997, les importations et les exportations de produits assujettis à la réglementation de l'ACIA ont augmenté de 45,6 p. 100 »²³. Selon M. Christopher Kyte, président des Fabricants de produits alimentaires du Canada, les importations représentent 23 p. 100 des aliments consommés au Canada, mais 50 p. 100 des rappels d'aliments²⁴. Contrairement aux aliments produits chez nous, pour lesquels l'ACIA peut intervenir par des mesures préventives à l'étape de la transformation, les aliments importés nécessitent une approche différente : l'équivalence et l'inspection des produits.

23 Agence canadienne d'inspection des aliments, Rapport sur le rendement 2007-2008, Ottawa, 2008, p. 12.

24 M. Christopher Kyte, président, Fabricants de produits alimentaires du Canada, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 8, 16 h 20, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 13 mai 2009.

Pour la viande ; avant qu'un pays ne puisse exporter au Canada, l'ACIA doit évaluer deux éléments particuliers :

- le système d'inspection des viandes du pays doit être jugé équivalent à celui du Canada;
- la situation du pays pour certaines graves maladies animales ou maladies, qui peuvent avoir des conséquences économiques sérieuses.

L'ACIA juge le système d'inspection et de certification du pays d'origine équivalent à celui du Canada s'il démontre qu'il assure le même niveau de protection de la santé humaine et animale que le système canadien. Après avoir approuvé le système d'inspection d'un pays étranger, l'ACIA l'évalue régulièrement pour maintenir l'équivalence. En plus de cela, elle contrôle les importations en vérifiant l'admissibilité du produit au point d'entrée au Canada et applique un programme d'inspection des viandes importées.

Un élément du programme d'inspection des ventes est l'enregistrement des étiquettes avant la mise en marché. À l'heure actuelle, un exportateur de viande au Canada doit présenter ses étiquettes à l'ACIA pour les enregistrer. M. Robert de Valk, secrétaire exécutif de l'Association canadienne des importateurs réglementés, nous a dit que le gouvernement a décidé d'éliminer cette exigence. Son association, ainsi que les Fabricants de produits alimentaires du Canada s'opposent à cette mesure. Selon lui, le programme est une manière efficace et effective d'exclure chez nous les importations qui ne répondent pas aux exigences canadiennes. Ainsi, un inspecteur du ministère américain de l'Agriculture doit, dans une usine des États-Unis qui exporte au Canada, interpréter le règlement canadien et s'assurer que l'exportation qu'on y prépare répond à nos exigences à l'importation. Il ajoute : « L'une des meilleures façons pour [l'inspecteur américain] de s'assurer que ce produit en particulier respecte les exigences canadiennes est d'avoir une étiquette enregistrée auprès de l'ACIA. Ainsi, il peut savoir que quelqu'un au Canada a déjà examiné le produit et a établi qu'il respectait les exigences canadiennes. »²⁵

L'enregistrement de l'étiquette avant la mise en marché est également obligatoire au Canada²⁶. Le Conseil des viandes du Canada (CVC), est depuis longtemps favorable au retrait de cette exigence, et est d'accord avec la décision du gouvernement de l'éliminer. Il considère que l'approbation obligatoire des étiquettes avant la mise en vente des viandes n'a rien à voir avec la salubrité et retarde le lancement des produits. L'enregistrement de l'étiquette ne garantit pas que le produit soit sans danger ni que tous les ingrédients y sont indiqués. La vraie question de salubrité alimentaire consiste à s'assurer que ce qui est sur l'étiquette se retrouve vraiment dans l'aliment.

25 M. Robert de Valk, secrétaire exécutif, Association canadienne des importateurs réglementés, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 6, 16 h 15, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 4 mai 2009.

26 C'est une exigence également pour les transformateurs de fruits et légumes canadiens et étrangers.

Le Sous-comité a également entendu M. Paul Caron, inspecteur à l'ACIA pendant 35 ans, qui a passé la plus grande partie de sa carrière comme inspecteur à la frontière pour l'Agence, et qui travaille aujourd'hui comme consultant pour l'industrie des viandes. Il a relevé plusieurs lacunes du programme d'inspection des viandes à l'importation de l'ACIA. Ainsi, les viandes expédiées au Canada ne sont pas inspectées au point d'entrée, et les exportateurs sont informés entre 72 heures et 30 jours d'avance si la viande qu'ils expédient sera ou non inspectée. Il dit également que les chiffres obtenus par la *Loi sur l'accès à l'information* révèlent qu'« entre le 1^{er} janvier 2000 et le mois de décembre 2007, 2 936 cargaisons dont l'ACIA avait ordonné l'inspection n'ont pas, en fait, été inspectées »²⁷, et rien n'indique que les compagnies ont été poursuivies pour infraction à la loi²⁸. Il ajoute que : « les échantillons de viandes importées ne sont pas prélevés conformément aux plans d'échantillonnage prévus au chapitre 10 du *Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes* »²⁹.

Bien des témoins affirment que les produits importés doivent répondre aux mêmes normes que les produits canadiens. Ainsi, M. Michael McCain a demandé à l'ACIA de : « vérifier adéquatement la salubrité des produits prêts à servir importés en appliquant également ses politiques révisées concernant la *Listeria* à la frontière »³⁰. M. Brian Evans a assuré le Sous-comité qu'il est très important que le Canada s'assure que toute norme qui s'applique à notre industrie nationale s'applique également aux importations. Il nous a dit que l'ACIA défendra l'équivalence de la nouvelle politique sur la listériose auprès de nos partenaires commerciaux, avec vérification supplémentaire des produits importés au Canada.

4. Distribution et consommateurs

Le gouvernement fédéral joue un rôle moins actif en aval des transformateurs, mais divers intervenants, comme les camionneurs et les détaillants, contribuent à réduire et prévenir les dangers d'insalubrité. La Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments a indiqué que les associations industrielles, utilisant l'approche lancée par le secteur de la production primaire, ont développé ou sont en train de développer et d'appliquer des programmes de salubrité nationaux fondés sur le HACCP.

M. Nick Jennery, du Conseil canadien des distributeurs en alimentation (CCDA) mentionne que les entreprises ne sont pas en concurrence pour la salubrité des aliments. Le CCDA a collaboré avec la Fédération canadienne des épiciers indépendants (FCEI) à un programme de salubrité fondé sur le HACCP que les membres détaillants du conseil

27 M. Paul Caron, Sous-comité de la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 9, 19 h 10, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 25 mai 2009.

28 *Ibid.*, 20 h 15.

29 *Ibid.*, 19 h 20.

30 M. Michael McCain, président et chef de la direction, Aliments Maple Leaf Inc., Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n°3, 16 h 10, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 20 avril 2009.

sont en train de mettre en œuvre. À l'automne 2008, le conseil, avec Produits alimentaires et de consommation du Canada et la FCEI a créé un groupe de travail commun pour revoir et mettre à jour le Manuel de rappel des produits alimentaires de la chaîne d'approvisionnement.

Du côté des consommateurs, le Sous-comité a entendu le témoignage du Partenariat canadien pour la salubrité des aliments (PCSA). La plupart des 11 à 13 millions de cas d'intoxication alimentaire au Canada chaque année sont causés par une manipulation ou une cuisson incorrecte des aliments à la maison. Mme Brenda Watson, directrice exécutive du PCSA dit que selon les recherches, la majorité des adultes sont convaincus de comprendre et de suivre de bonnes procédures de manipulation des aliments, mais un nombre considérable de personnes ne les suivent pas constamment. Le PCSA mène des campagnes de sensibilisation du public et offre aux consommateurs un accès à l'information sur la bonne manipulation des aliments à la maison. Des technologies pourraient aussi être disponibles pour aider les consommateurs à réduire les dangers liés à l'insalubrité des aliments. Le Sous-comité a par exemple reçu Toxin Alert, une compagnie qui développe des emballages qui signalent la présence d'une contamination bactérienne.

Informé le public sur la manipulation de la nourriture, mais aussi sur les normes alimentaires et les risques issus des nouveaux procédés, de la contamination ou des agents pathogènes est un volet important pour maintenir la confiance des consommateurs. M. Sylvain Charlebois, professeur adjoint à l'Université de Regina, nous a dit que même si le Canada fait mieux que la plupart des pays industrialisés, notre système alimentaire a toujours eu des lacunes dans la communication des risques, relevées d'ailleurs par Santé Canada dans son *Rapport sur les leçons apprises*. M. Charlebois estime que le public ne sait pas grand-chose de nos normes alimentaires ni de nos programmes de salubrité, et que le gouvernement devrait miser sur son éducation. Cette mesure est également appuyée par le PCSA, qui recommande que toutes les mesures de salubrité incluent un volet pour le consommateur. Le PCSA recommande également que l'industrie et le gouvernement planifient, harmonisent et intègrent les communications, et juge nécessaire un investissement régulier pour transmettre le message de l'innocuité aux consommateurs. Les campagnes visant un changement de comportement du public peuvent mettre 30 à 40 ans pour l'effet recherché, comme en témoignent les campagnes antitabac.

On nous a également parlé des modèles de communication. Le PCSA estime que son propre modèle fait bon usage des ressources financières et que plutôt que d'en inventer un nouveau modèle, le fédéral devrait investir dans celui qui sert déjà le consommateur canadien depuis 12 ans. Par ailleurs, M. Charlebois recommande qu'une agence de salubrité alimentaire canado-américaine unique se concentre sur les préoccupations du consommateur. Il considère qu'une communication unifiée nécessite

de gérer les perceptions et la peur, et que l'ACIA n'est pas conçue pour traiter avec le public, mais qu'elle doit plutôt se limiter à la réglementation et au développement d'un partenariat avec l'industrie pour réaliser les programmes d'inspection.

Enfin, le Sous-comité a abordé la question de la confiance des consommateurs dans le système canadien de salubrité des aliments. Les témoins représentant Option consommateurs ont discuté de la crise de confiance qui selon eux a suivi l'éclosion de listériose. Néanmoins, l'ACIA a reconnu que la confiance a pu être ébranlée temporairement, comme cela est normal en temps de crise, mais a nié que l'éclosion de listériose ait pu créer une véritable crise de confiance.

5. Recommandations sur la réduction des risques

Comme on l'a dit dans tout le rapport, les systèmes basés sur le HACCP font maintenant partie intégrante de notre approche en salubrité alimentaire. Ils ne peuvent pas prévenir tous les problèmes, mais ils sont reconnus par beaucoup d'intervenants comme les plus efficaces pour réduire les risques d'insalubrité. Or, même si les programmes HACCP sont obligatoires dans bien des établissements inspectés par le fédéral, les produits non visés par la *Loi canadienne sur les produits agricoles*, la *Loi sur l'inspection des viandes* et la *Loi sur l'inspection du poisson* relèvent d'un autre régime d'inspection, ce qui peut donner l'impression qu'ils ne sont pas inspectés du tout. Par conséquent,

Recommandation 4

Le Sous-comité recommande que le gouvernement encourage la mise en place de systèmes de salubrité alimentaire basés sur le HACCP certifiés par les autorités de la salubrité des aliments appropriées.

Malgré les bons programmes en place, le Sous-comité s'est fait dire par plusieurs témoins que l'ACIA manque de ressources pour bien réaliser son mandat. La formation insuffisante, qui régresse, et la pénurie de personnel sont jugées problématiques. En matière de formation, M. Paul Caron, qui formait autrefois des inspecteurs à l'importation, note une diminution du savoir technique de ces derniers. Le Conseil des viandes du Canada nous a dit qu'après la mise en application, le 1^{er} avril 2009, du *Plan d'échantillonnage de vérification*, on a constaté que beaucoup d'inspecteurs n'en savent pas assez sur les bonnes méthodes d'échantillonnage aseptiques. Pour ce qui est des ressources, des documents internes de l'ACIA reçus par le Sous-comité révèlent que le programme d'inspection de l'Agence connaît des surcharges et des retards. M. Don Irons, superviseur de la transformation des aliments de l'ACIA, nous a dit qu'il ne dispose pas des ressources nécessaires pour bien appliquer le système de vérification de la conformité dans le territoire dont il est responsable.

Il y a eu un certain nombre de discussions sur le nombre d'établissements auxquels un inspecteur peut être assigné. Certains témoins ont suggéré que ce ratio était trop élevé. Par exemple, l'inspecteur responsable de l'usine de Maple Leaf était assigné à six autres établissements au moment de la crise de la listériose. Cependant, les cadres de l'ACIA ont indiqué qu'ils essaient d'ajuster le nombre d'établissements par inspecteur en fonction de la complexité, de la taille et de la localisation des établissements, et qu'il n'y a pas de ratio idéal.

Lorsque questionnée sur le nombre d'inspecteurs de première ligne, l'ACIA a donné des témoignages contradictoires. Les représentants du syndicat ont également offerts des chiffres différents. M. Bob Kingston s'est également demandé où les 200 nouveaux inspecteurs annoncés par le gouvernement ont été déployés, tout comme le Syndicat national des cultivateurs. L'ACIA a confirmé que 207 nouveaux inspecteurs avaient été recrutés entre mars 2006 et mars 2007, et que 133 d'entre eux inspectent la viande. Le gouvernement a investi 113 millions de dollars dans la salubrité des aliments et des produits dans le Budget 2008, et les témoins ont félicité le gouvernement pour les 250 millions de dollars du Budget 2009 destinés à l'amélioration des laboratoires fédéraux. Néanmoins, bien des témoins soulignent que ces systèmes ne peuvent réaliser leur plein potentiel que s'ils sont dotés de ressources suffisantes. Comme le dit M. Michael McCain : enfin, étant donné le mandat qui nous paraît approprié pour l'ACIA, le gouvernement et l'organisme de réglementation, pour l'avenir, nous sommes d'accord pour dire qu'il faut accroître les ressources et non pas les réduire.³¹

Recommandation 5

Le Sous-comité recommande que l'Agence canadienne d'inspection des aliments, en coopération avec le syndicat, trouve les moyens et la technologie pour fournir une évaluation précise et en temps réel de ses ressources en inspecteurs.

Le Sous-comité estime que le débat autour des ressources de l'ACIA est la responsabilité du Parlement, et que juger si les ressources sont adéquates ne doit pas être pris à la légère, car cela peut miner la confiance du public dans le système canadien de salubrité alimentaire. Par conséquent,

31 M. Michael H. McCain, président et chef de la direction, Aliments Maple Leaf inc., Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 3, 16 h 40, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 20 avril 2009

Recommandation 6

Le Sous-comité recommande que le gouvernement entreprenne un examen complet des ressources, y compris de la formation, dont l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a besoin pour bien mettre en œuvre, exécuter et appliquer toutes ces mesures d'inspection des aliments, et qu'il fasse connaître cet examen au public.

Un message souvent entendu lors de nos audiences, c'est que tous les aliments vendus au Canada doivent respecter les mêmes normes. Comme on l'a dit, la mise en œuvre du HACCP tout le long de la chaîne alimentaire et pour tous les produits, y compris ceux qui ne sont pas visés par la *Loi sur les produits agricoles*, la *Loi sur l'inspection des viandes* et la *Loi sur l'inspection du poisson* résoudrait en partie ce problème. Néanmoins, bien des produits vendus au pays ne sont pas inspectés par le fédéral. Le Sous-comité ne veut pas laisser entendre que ces produits sont moins sécuritaires que ceux qui subissent l'inspection fédérale, mais il estime que les Canadiens ne devraient pas avoir l'impression qu'il y a deux normes de salubrité alimentaire au Canada. Par conséquent,

Recommandation 7

Le Sous-comité recommande que le gouvernement mette en œuvre un mécanisme pour reconnaître l'équivalence des systèmes provinciaux d'inspection existants en comparaison avec le système fédéral d'inspection.

Un approvisionnement alimentaire sans danger est un bien public : dans bien des cas, les agriculteurs et les transformateurs assument les coûts des mesures proactives de salubrité des aliments, sans pouvoir les transférer aux consommateurs. Dans certains cas, comme la vaccination du bétail contre l'*E. coli* O157:H7, le coût empêche la généralisation du vaccin, parce qu'il n'y a pas d'avantage pour l'éleveur. Comme on s'attend à ce que toute la nourriture vendue au Canada soit salubre, il n'y a pas de prime versée aux producteurs canadiens qui défraient les coûts de la salubrité des aliments et qui pourtant sont en concurrence avec des producteurs étrangers qui n'assument pas toujours les mêmes frais. Les membres conviennent que l'État est tenu de compenser certains coûts puisque la salubrité des aliments est un bien public. Par conséquent,

Recommandation 8

Le Sous-comité recommande que le gouvernement affecte des fonds pour financer les initiatives de salubrité à différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, avec l'instauration de politiques favorables aux nouvelles mesures de lutte contre les agents pathogènes présents dans les aliments.

Le Sous-comité est d'accord avec le Comité permanent des finances³² que la bactérie *E. coli* doit être éliminée de la chaîne agroalimentaire. Ainsi :

Recommandation 9

Le Sous-comité recommande que le gouvernement fédéral établisse des initiatives destinées à garantir le retrait d'*E. coli* de la chaîne alimentaire canadienne.

Finalement, comme moyen d'améliorer la confiance des consommateurs dans le système de salubrité des aliments,

Recommandation 10

Le Sous-comité recommande que le gouvernement rétablisse et publie les Rapports d'inspection et les cotes des établissements.

C. Gérer les urgences

1. Système national de surveillance des maladies d'origine alimentaire

Une des fonctions premières de l'Agence canadienne de la santé publique est la surveillance des maladies. Le Sous-comité a entendu le Dr David Butler-Jones, administrateur en chef de la santé publique, et le Dr Frank Plummer, directeur du laboratoire national de microbiologie à Winnipeg, qui ont donné les détails des systèmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire à l'ACSP.

L'Agence tient une base de données de maladies à déclaration obligatoire au niveau national, qui doivent être signalées dans la province ou le territoire pour que l'information soit transmise à l'ACSP. À la suite de négociations, le fédéral, les provinces et les territoires conviennent des maladies qui doivent faire l'objet d'une déclaration nationale³³. On nous a dit que parmi les principaux agents causant des intoxications alimentaires, tous sauf la *Listeria* sont déclarables. Les autres agents infectieux comprennent *E. coli* O157:H7 (producteur de vérotoxine), la *Salmonella*, le *Clostridium botulinum* et le *Shigella*. Richard Holley, spécialiste de la salubrité des aliments, nous a dit qu'en plus de la *Listeria*, *Staphylococcus aureus* et *Clostridium perfringens*, qui causent

32 Chambre des communes, Comité des finances, *Un régime fiscal gage de prospérité : les impôts, taxes et autres prélèvements au Canada*, Troisième rapport, 2^e session, 39^e législature, février 2008.

33 On trouve au site Web de l'ACSP la précision suivante : « Il est obligatoire de déclarer les maladies transmissibles dans les provinces et les territoires du Canada en vertu des lois provinciales et territoriales. La liste des maladies à déclaration obligatoire au niveau fédéral est le fruit d'un exercice de concertation des autorités sanitaires provinciales, territoriales et fédérales. Une maladie transmissible particulière est rendue déclarable dans le but de favoriser les efforts de suivi et de contrôle obligatoire effectués par les membres du personnel de la santé publique. De plus, la liste de maladies à déclaration obligatoire nationale aide à favoriser l'uniformité et la synergie dans le cadre d'efforts à l'échelle provinciale et territoriale ainsi que la conformité avec les exigences internationales afférentes au signalement. » Affichée au site <http://dsol-smed.hc-sc.gc.ca/dsol-smed/ndis/list-fra.php>.

une quantité appréciable d'intoxications alimentaires au Canada chaque année, et ne sont pas à déclaration obligatoire fédérale. La listériose ne figure plus parmi les maladies à déclaration obligatoire depuis 1999 et le Sous-comité se demande si elle ne devrait pas être réinscrite étant donné son action mortelle sur les populations vulnérables, la capacité de la *Listeria* à survivre dans des environnements hostiles à la plupart des bactéries et la longue période d'incubation de la maladie. L'administrateur en chef de la santé publique a reconnu qu'il était peut-être prématuré de retirer la *Listeria* de la liste.

On nous a également parlé d'une mesure de surveillance à partenaires multiples, fondée par l'ACSP et Agriculture et Agroalimentaire Canada, C-EnterNet, qui en est à la phase pilote. Elle a pour but de réduire le fardeau des maladies entériques par des sites sentinelles de surveillance, faisant appel à la collaboration des autres gouvernements, et à de meilleures politiques de salubrité alimentaire. M. Rick Culbert de Bioniche Food Safety nous a exhortés à recommander que le gouvernement finance C-EnterNet en totalité.

On nous a également présenté le Programme national de surveillance des maladies entériques (PNSME), qui fournit une analyse et un rapport de laboratoire rapides sur les cas confirmés de ces maladies au Canada. Le PNSME existe depuis avril 1997 et fournit des rapports hebdomadaires aux intervenants de tout le pays. Cependant, M. Holley nous a expliqué que le PNSME regroupe les rapports de laboratoire sur les intoxications alimentaires, mais que les résultats sont facilement biaisés et ne reflètent pas exactement l'incidence des maladies entériques parce que seuls le Québec et la Colombie-Britannique exigent la déclaration de toutes les intoxications alimentaires causées par des micro-organismes. Il a affirmé que :

Dans six de nos dix provinces, les données sur les cas de maladies à déclaration obligatoire sont mises ensemble ou agrégées. Les autres provinces ne rassemblent pas ainsi les données. Quand ces données sont transmises à Ottawa, elles ne servent à rien. Elles ne nous permettent pas de déterminer ce qui rend malade ni quels aliments contenant ces organismes inconnus sont les causes les plus fréquentes de maladies. Nous ne pouvons dire avec une certitude réaliste quels sont les aliments qui présentent un plus grand risque³⁴.

M. Ron Osborne nous a dit que la cueillette des données épidémiologiques - type d'agent infectieux, nombre de cas, lieu de l'éclosion, etc. — doit être améliorée. Il explique qu'un programme pour évaluer l'efficacité de nos mesures de lutte anti-infectieuses a été conçu à Santé Canada, mais n'a jamais été mis en œuvre. Selon lui, ce programme aiderait à mesurer l'efficacité de nos programmes de salubrité alimentaire et de surveillance et permettrait une amélioration constante³⁵.

34 Rick Holley, professeur, Université du Manitoba, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 5, 18 h 30, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 29 avril 2009.

35 M. Ron Osborne, spécialiste des systèmes de qualité et de salubrité alimentaire, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 5, 18 h 20, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 29 avril 2009.

Les cadres de l'ACSP ne nous ont pas parlé du PNSME, mais ils nous ont dit que si l'épidémie avait eu lieu il y a cinq ans, la tragédie aurait probablement été pire. L'ACSP nous a parlé de PulseNet et du Réseau canadien de renseignements sur la santé publique qui aurait grandement amélioré sa capacité de détecter les épidémies d'intoxications alimentaires. On ne nous a pas précisé si ces réseaux doivent remplacer ou compléter le PNSME et C-EnterNet.

L'ASPC utilise PulseNet, un laboratoire virtuel en fonction depuis une dizaine d'années, dont les analyses ont été étendues depuis trois ans aux cas de *Listeria*. PulseNet est un réseau décentralisé de laboratoires régionaux, provinciaux et fédéraux de tous les coins du pays, qui sont accrédités par l'ASPC : ils ont en commun le même matériel, les mêmes protocoles et du personnel de même formation et produisent des empreintes génétiques qui sont ensuite versées pour fin de comparaison électronique dans une base données centrale, tenue par l'ASPC, qui relie tous les ordinateurs et toutes les bases de données des laboratoires accrédités. Ainsi, PulseNet aide à détecter très tôt les éclosions. Son personnel s'attache actuellement à retracer les empreintes d'ADN de tous les cas d'*E. Coli* O157:H7 et de salmonellose, qui sont la cause de la plupart des maladies d'origine alimentaire au Canada. Depuis quelques années, l'ASPC cherche à étendre la portée du réseau aux cas de *Listeria*. Lors de l'éclosion, seul le Québec était accrédité, comme le sont déjà le laboratoire de Santé Canada à Ottawa et le LNM. Ni l'ACIA, ni les autres provinces ne sont encore accréditées. Depuis l'éclosion, l'Ontario, l'Alberta et l'ACIA ont été accréditées.

Un autre réseau, le Réseau canadien d'information sur la santé publique (RCISP), permet aux premiers intervenants de s'échanger en temps réel de l'information sur des incidents. Le RCISP est un collectif d'applications sécurisé sur le web, conçu pour faciliter la collecte et le traitement intégrés, en temps réel et à l'échelle nationale, de données de laboratoire et de surveillance épidémiologique, la communication de renseignements stratégiques et la coordination de mesures de santé publique. L'objectif du RCISP est de réduire les éclosions de maladies d'origine alimentaire en améliorant la capacité d'intervention des services de santé publique. Le RCISP comporte deux éléments sécurisés : le CCSIE et le Centre d'intervention et de gestion des ressources.

Le CCSIE est un système national d'échange stratégique de renseignements sur la santé publique entre les services de santé publique locaux/régionaux, provinciaux/territoriaux et nationaux. Ses fonctions actuelles sont d'émettre des alertes de santé publique et de maintenir le site pilote de surveillance de l'influenza. La fonction des alertes de santé publique (alertes entériques (maladies d'origine alimentaire) et alertes respiratoires (influenza)) consiste à recevoir, à afficher et à diffuser des alertes concernant des incidents et des éclosions confirmés ou possibles. Elle permet aux abonnés de suivre toute activité liée à des maladies communicable à l'échelle du pays. Le Centre d'intervention et de gestion des ressources propose sur Internet des ressources d'échange d'information pour aider les intervenants en santé publique à gérer les activités, et les organismes des différentes administrations à échanger comme convenu de l'information.

Le Sous-comité a appris que ces deux réseaux, PulseNet et le RCISP, permettent de détecter très tôt les éclosions. Les représentants de l'ASPC ont souligné que l'éclosion de listériose a été détectée à partir de 10 cas à peine sur une population de 30 millions de personnes et d'un taux élevé de maladies entériques. L'administrateur en chef de la santé publique a déclaré que la tragédie aurait sans aucun doute été beaucoup plus grave n'eût été de ces deux réseaux. Le Sous-comité se demande si l'ASPC dispose de ressources suffisantes pour développer les deux réseaux de manière à mieux servir les Canadiens. Il note le fait que les représentants de l'ASPC ont souligné le nombre d'années qu'ils ont consacrées à l'élaboration de ces programmes.

Le Sous-comité a appris que le coût des maladies d'origine alimentaire au Canada s'élève à quelque 10 milliards de dollars par année. M. Holley a indiqué qu'une décision doit être prise concernant le montant que le gouvernement devrait investir dans des programmes de surveillance efficaces. Les membres apprécient l'enthousiasme des représentants de l'ASPC à l'égard des réseaux que l'Agence a mis en place pour détecter les éclosions de maladie d'origine alimentaire, mais ils se demandent si ces réseaux ne seraient pas plus efficaces si la liste des maladies à déclaration obligatoire à l'échelle nationale comptait plus de maladies d'origine alimentaire, en particulier la listériose. Ils notent que pour que le gouvernement fédéral rencontre ses obligations en vertu du *Règlement sanitaire international*, les provinces doivent rapporter les maladies à l'ASPC.³⁶ Par conséquent,

Recommandation 11

Le Sous-comité recommande que le gouvernement améliore le système national de surveillance des maladies d'origine alimentaire en établissant des programmes de collecte de données épidémiologiques sur les maladies d'origine alimentaire au Canada et entame des pourparlers avec les provinces dans le but d'inscrire d'autres maladies d'origine alimentaire pertinentes sur la liste des maladies à déclaration obligatoire à l'échelle nationale.

2. Gestion des rappels et des éclosions

En cas d'éclosion nationale d'une maladie d'origine alimentaire, l'ACIA doit déterminer la source alimentaire exacte de la contamination et gérer le rappel du produit en question. L'ASPC est chargée de détecter l'éclosion, de coordonner l'enquête nationale et de prendre les mesures qui s'imposent. L'ASPC, sous la direction de l'administrateur en chef de la santé publique, entre en mode d'intervention après avoir détecté une éclosion qui touche plus d'une juridiction au Canada ou qui dépasse la capacité d'intervention d'une juridiction. Elle ouvre une enquête sur l'éclosion pour en déterminer la source et prend des mesures pour diminuer l'incidence de la maladie sur la santé publique et en

36 Dr. Kumanan Wilson, Professeur agrégé, Université d'Ottawa, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 13, 17 h 15, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 10 juin 2009.

limiter la propagation. Contrairement à la plupart des éclosions de maladies, alors qu'elle collabore surtout avec les autres administrations de santé publique, l'ASPC collabore aussi avec l'ACIA lorsqu'il s'agit de l'éclosion d'une maladie d'origine alimentaire. Déterminer la source de l'éclosion d'une maladie d'origine alimentaire est une tâche complexe car les cas observés peuvent être géographiquement isolés et la maladie peut se manifester plusieurs jours ou semaines après que l'aliment concerné ait été consommé, et les personnes touchées risquent de ne pas se souvenir des aliments qu'ils ont consommés. Les programmes de surveillance PulseNet RCISP de l'ASPC permettent de déterminer les cas isolés et de détecter une éclosion dès son apparition. L'Agence détermine ensuite, par des tests d'ADN, quels cas sont liés, ce qui lui permet d'établir la liste des aliments consommés dans chacun des cas et de rechercher les éléments communs.

Après que les aliments suspects ont été identifiés et analysés, l'ACIA fait enquête sur les aliments testés positifs afin d'en déterminer la provenance. Elle communique avec l'établissement qui a servi le produit afin d'obtenir les documents de commande et d'approvisionnement pouvant renseigner sur l'aliment en question. Une fois l'aliment identifié, l'ACIA communique avec le fabricant pour obtenir de l'information sur les lots concernés, notamment dans les documents de distribution, afin de repérer et de récupérer les lots non ouverts pour fin d'analyse. Elle confirme ensuite auprès du fabricant que le produit est contaminé, puis en déclenche le rappel. Des témoins ont souligné l'importance d'établir avec certitude quel produit alimentaire est concerné. Ils ont rappelé que des autorités ont dû se rétracter après avoir annoncé prématurément qu'un produit était contaminé, causant ainsi inutilement un grand préjudice à un autre fabricant, à tout un secteur alimentaire ou même aux consommateurs qui ont été forcés de changer leurs habitudes de consommation et d'acheter un autre produit qui s'est avéré la vraie source du problème. Des représentants de la santé publique de l'Ontario ont dit au Sous-comité qu'il ne faudrait pas toujours considérer les tests sur des lots ouverts comme concluants, soulignant qu'il est très peu probable que des lots ouverts à différents endroits soient contaminés par le même agent pathogène après qu'ils aient été ouverts.

L'ACIA, après avoir décidé en collaboration avec Santé Canada si un produit présente un risque, doit en évaluer le niveau de risque afin de déterminer la catégorie du rappel d'aliments. Il y a trois catégories de rappel d'aliments, I, II et III, définies selon un ordre décroissant de risque perçu. Comme dans le cas de l'éclosion de listériose, un rappel de catégorie I exige la publication d'un communiqué et la diffusion d'un avis public sur le site web de l'ACIA.

En vertu de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, l'ACIA peut ordonner à un fabricant de rappeler un ou plusieurs produits. Les rappels relèvent du Bureau de la salubrité et des rappels d'aliments de l'ACIA, qui intime au fabricant de rappeler les produits concernés. Le Bureau fait un suivi en effectuant des vérifications de l'efficacité du rappel.

Certains membres ont demandé pourquoi l'ACIA n'a pas imposé un rappel obligatoire des produits Maple Leaf concernés. On leur a toutefois répondu qu'il est préférable que le rappel soit effectué sur une base volontaire. Des témoins de l'industrie

ont indiqué que le terme « volontaire » est trompeur car il sous-entend que le rappel deviendra obligatoire si l'entreprise ne fait pas diligence. L'ACIA a ajouté qu'il n'y avait pas lieu d'ordonner un rappel obligatoire puisque les Aliments Maple Leaf se sont montrés très coopératifs et qu'un rappel volontaire est toujours plus rapide. Enfin, quelqu'un a mentionné que la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* permet d'ordonner un rappel lorsqu'une entreprise ne peut ou ne veut pas coopérer, ce qui n'est pas le cas dans la présente situation. Par ailleurs, le Sous-comité a appris que, même si le rappel volontaire est sans doute la solution la plus prudente, il revient à l'ACIA de communiquer, de gérer et de fournir tous les renseignements publics sur le rappel; l'industrie ne devrait pas être la source première de l'information fournie au public sur les rappels³⁷.

Dans son rapport de suivi sur l'éclosion de listériose, le médecin hygiéniste en chef du ministère de la Santé de l'Ontario a indiqué que les inspecteurs du Bureau de santé publique de Toronto (BSPT) n'ont pu accompagner les inspecteurs de l'ACIA à l'usine Maple Leaf. Les représentants de l'ACIA ont dit aux membres qu'ils ne pouvaient interdire à des inspecteurs l'accès à une usine. Toutefois, lorsqu'ils ont comparu devant le Sous-comité, les représentants du MSSLD et du BSPT ont précisé qu'ils n'avaient pas été invités au départ à se joindre à l'équipe de vérification de l'ACIA et qu'au moment où le BSPT a demandé de pouvoir en faire partie, on leur a répondu qu'il devait en faire la demande par écrit, ce qui a été fait, et l'ACIA l'a acceptée. À son arrivée à l'usine à l'heure et à la date convenues, le BSPT s'est fait dire par l'ACIA qu'il ne pouvait y déléguer qu'un de ses deux inspecteurs. Le MSSLD et le BSPT ont affirmé qu'ils n'avaient reçu aucun préavis d'une telle exigence.

Le témoignage de Lynn Wilcott des Services de la salubrité des aliments du British Columbia Centre for Disease Control (BCCDC) dénote le même manque de collaboration entre l'ACIA et les provinces lors de rappels. Le BCCDC a indiqué qu'il s'entend très bien avec l'ACIA sur presque tout, mais M. Wilcott a déclaré que :

Là où les choses se gâtent un peu, c'est pendant les rappels, lorsqu'il y a des maladies en cause, ou un risque de maladie, ou un risque de mauvaise publicité, ou même avant le rappel, lorsque nous procédons, en tant que province, à une enquête sur une maladie ou une éclosion. À ce moment-là, dans ce genre de situation, l'ACIA devient peu disposée à communiquer de l'information ouvertement et librement³⁸.

De plus, les problèmes soulevés par le BCCDC confirment les réserves exprimées auparavant par le MSSLD concernant les expériences vécues durant l'éclosion de listériose. Plus précisément, le BCCDC a indiqué que l'ACIA répugne souvent à fournir de

37 Dr David Williams, médecin hygiéniste en chef du ministère de la Santé de l'Ontario, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 10, 16:10, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 27 mai 2009.

38 Lynn Wilcott, directeur intérimaire des programmes, Services de la salubrité des aliments, BC Centre for Disease Control, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages* n° 7, 16:40, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 6 mai 2009.

l'information aux autorités provinciales de la santé publique concernant la distribution d'un produit alimentaire particulier — s'il a été vendu dans la région concernée, s'il existe de l'information sur les numéros des lots en circulation durant la période visée, etc³⁹.

Enfin, il a été question de communication avec les médias durant les éclosions. Des membres se sont dits préoccupés par le temps accordé aux médias par les fonctionnaires fédéraux durant l'éclosion et le rappel, et par la pertinence des avis et des alertes diffusés auprès du public canadien. Les membres ont été préoccupés par le besoin d'avoir un porte-parole unique en période de crise. Dans le cas de l'éclosion de listériose, bien que le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire ainsi que les cadres de l'ASCP et l'ACIA aient été disponibles, M. McCain est apparu comme le seul porte-parole. Ils ont suggéré qu'un seul porte-parole fédéral soit plus visible. Les membres voudraient qu'à l'avenir, l'ASPC soit plus visible et que l'Administrateur en chef de la santé publique soit le porte-parole fédéral en période de crise.

Des témoins ont dit que le Canada a déjà démontré sa capacité de bien communiquer, notamment lors de la crise de l'ESB et de la récente éclosion de H1N1, mais qu'il y a eu des ratés lors de l'éclosion de listériose. Ainsi, M. Christopher Kyte, président des Fabricants de produits alimentaires du Canada, a affirmé :

Lorsqu'il y a eu l'ESB, le gouvernement a été extrêmement visible. Brian Evans était son porte-parole. Le ministre s'est prononcé. On s'est senti épaulé. Vous avez transmis le message aux consommateurs qui ont réagi en mangeant davantage de bœuf. Or, ce n'était pas le cas pour la listériose. C'est Michael McCain qui est devenu le porte-parole du gouvernement du Canada. À notre avis, ce n'était pas forcément l'approche indiquée⁴⁰.

M. Martin Michaud, vice-président des Services techniques chez Olymel, a émis une opinion semblable :

Durant l'éclosion de listériose l'été dernier, notre industrie aurait vraiment eu besoin d'une voix et d'un visage auxquels les Canadiens et les Canadiennes auraient pu se fier, comme ce fut le cas pendant la crise de l'ESB et du SRAS⁴¹.

M. James Laws, directeur général du Conseil des viandes du Canada, a aussi salué le gouvernement pour son traitement de la crise de l'ESB et de celle du H1N1⁴² :

39 *Ibid.*, 16:45.

40 M. Christopher Kyte, président, Fabricants de produits alimentaires du Canada, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 8, 16:30, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 13 mai 2009.

41 M. Martin Michaud, vice-président, Services techniques, Olymel, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 8, 17:35, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 13 mai 2009.

42 M. James Laws, directeur général, Conseil des viandes du Canada, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, N° 8, 18:45, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 13 mai 2009.

C'est le genre de mesures que nous aimerions voir à l'avenir pour d'autres incidents, comme celui-ci, touchant la salubrité des aliments. Nous pensons qu'il revient à l'Agence de la santé publique du Canada ou au vétérinaire en chef de rassurer les Canadiens.

M. Brian Evans, premier vice-président de l'ACIA, a expliqué qu'il existe un protocole fédéral pour les éclosions d'intoxications alimentaires. Le *Guide d'intervention en cas d'éclosions d'intoxication alimentaire multi-juridictionnelles* (GIEIAMJ) oriente les activités du gouvernement fédéral et du gouvernement provincial dans les premières étapes de l'enquête épidémiologique, transférant de la province au fédéral l'autorité en matière épidémiologique lorsque l'éclosion se propage au-delà des frontières de la province. Le Dr McKeown, médecin conseil en santé publique du Bureau de santé publique de Toronto, irrité de constater que le GIEIAMJ n'a pas été respecté durant l'éclosion de listériose, a affirmé :

Lors de l'éclosion de listériose de 2008, mes collègues et moi-même doutions que l'enquête et l'intervention étaient guidées par le protocole, et il semble que certains participants n'étaient pas au courant de son statut ou même de son existence⁴³.

Il a indiqué que le guide doit être mis à jour et qu'il faudrait offrir une formation sérieuse à toutes les parties appelées à collaborer durant une éclosion, et il a proposé que le Canada organise des exercices de simulation pour vérifier l'efficacité de l'intervention, y compris la fonction de communication, en cas d'éclosion d'une maladie d'origine alimentaire. M. Williams a ajouté que le GIEIAMJ a été rédigé avant la création de l'ASPC, ce qui remet en question le rôle de l'administrateur en chef de la santé publique concernant les éclosions de maladie d'origine alimentaire⁴⁴. Par conséquent,

Recommandation 12

Le Sous-comité recommande que le gouvernement examine avec les provinces les protocoles inter-juridictionnels en place en cas d'éclosions, y compris la fonction de communication avec le public et de partage de l'information, et procède à une simulation en grandeur réelle pour valider ces protocoles.

Recommandation 13

Le Sous-comité recommande que le gouvernement examine le fondement législatif concernant l'Agence de la santé publique du Canada et l'Administrateur en chef de la santé publique dans le but d'assurer son indépendance des ministères gouvernementaux et de l'influence ministérielle afin de protéger et de restaurer la confiance dans le système de santé publique du Canada.

43 Dr David McKeown, médecin conseil en santé publique, Bureau de santé publique de Toronto, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 10, 16:15, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 27 mai 2009.

44 Dr David Williams, médecin hygiéniste en chef du ministère de la Santé de l'Ontario, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 8, 17:00, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 27 mai 2009.

Selon certains, cette question doit être examinée avant que le Canada soit confronté à un autre incident. En fait, le rapport de l'ACIA sur les leçons tirées des rappels lors de l'éclosion de listériose porte presque exclusivement sur des questions de communication et d'information. Tous les fonctionnaires appelés à témoigner ont dit que ces questions ont été examinées. À noter que, contrairement au SRAS, qui a été un problème de santé publique, ou à l'ESB, qui a été un problème de salubrité des aliments, la crise de la listériose avait trait à la salubrité des aliments et à la santé publique. Comme l'intervention concernait plus d'un organisme, il se peut qu'elle ait compliqué les choses en matière de communication et semer davantage la confusion dans le public en général.

3. Autres initiatives en matière de gestion des éclosions

Le Sous-comité a entendu un témoignage au cours de son étude sur la capacité des laboratoires du gouvernement de traiter des échantillons tant humains qu'alimentaires. Le Dr Williams du MSSLD a réitéré une des conclusions de son rapport sur la gestion de l'éclosion de listériose de 2008 en Ontario, à savoir que les provinces ne devraient pas s'en remettre aux organismes fédéraux pour les analyses de laboratoire. Les représentants de l'ASPC ont abordé cette question et décrit les efforts déployés récemment pour décentraliser les analyses de laboratoire de PulseNet, comme il en a été question plus haut. L'accréditation des laboratoires partout au pays afin qu'ils puissent analyser des échantillons et constituer une base centrale de données permettant la comparaison des résultats devrait contribuer à diminuer les délais dans le dépistage des éclosions. Des témoins ont dit douter que les laboratoires en auront la capacité dans le cas d'une grande éclosion. Les représentants de l'ASPC ont indiqué que, dans un tel cas, ils sont en mesure de rassembler du personnel d'autres secteurs, mais ils ont proposé de renforcer les opérations quotidiennes et la capacité de pointe durant les éclosions.

Le Sous-comité a aussi appris que les systèmes de traçabilité, visant à retracer un produit, sont utiles pour gérer les urgences en matière de salubrité des aliments. Lorsque l'origine d'un problème est retracée et reliée à une cause particulière, d'autres produits de même provenance peuvent être retracés à rebours dans la chaîne, puis rappelés. L'industrie laitière est particulièrement avancée en matière de traçabilité comme l'a expliqué M. Richard Doyle, directeur général des Producteurs laitiers du Canada :

Chaque ferme laitière est maintenant dotée de dispositifs d'identification par GPS, c'est-à-dire que chaque emplacement, chaque immeuble abritant des animaux laitiers est marqué, ce qui nous permet de savoir exactement où se trouve chacun des animaux, grâce à l'identification des lieux. À la livraison du lait, chacune des fermes est également identifiée. Des échantillons sont prélevés et conservés, puis sont soumis à des tests dans des laboratoires provinciaux, le plus souvent, une fois reçus à l'usine. Sur réception du lait, les usines procèdent également à leurs propres tests en ce qui a trait aux résidus, afin de déterminer si elles doivent jeter ou non tout le contenu du camion. Ensuite, le lait

est entreposé dans un silo. Ainsi, on sait d'où vient le lait, ce qui permet également de connaître sa date de production, la date de transformation du produit et le silo exact d'où vient le lait. On peut déterminer quelles sont les fermes qui ont alimenté un silo en particulier, ce qui permet ensuite de retracer l'animal⁴⁵.

Selon des témoins, il faut établir des normes nationales pour tous les produits. M. Doyle a indiqué que les systèmes de traçabilité du bétail diffèrent d'une juridiction à l'autre, et une coordination s'impose. Les programmes peuvent être administrés en partenariat par les gouvernements provinciaux et les groupes de production alimentaire, mais il faut établir des normes nationales pour ne pas semer la confusion chez les exportateurs, et pour fournir une information claire sur les programmes de salubrité des aliments aux acheteurs étrangers. Par conséquent,

Recommandation 14

Le Sous-comité recommande que le gouvernement favorise l'établissement de systèmes de traçabilité menés par l'industrie agroalimentaire pour tous les produits.

D. Mot de la fin

Enfin, un témoin a dit au Sous-comité qu'une loi sur la dénonciation pourrait aider à identifier les risques d'insalubrité alimentaire avant qu'ils ne constituent une menace pour la santé publique. David Hutton, directeur général de la Federal Accountability Initiative for Reform, a insisté sur la nécessité de protéger les dénonciateurs. Il a souligné que peu d'employés, de l'industrie ou du gouvernement, sont suffisamment protégés pour oser dénoncer un problème d'insalubrité alimentaire. Il a affirmé que le Commissariat à l'intégrité du secteur public fédéral, dirigé par un haut fonctionnaire du Parlement et chargé de faire enquête sur toute allégation d'acte répréhensible au sein de la fonction publique fédérale, n'offre pas une protection suffisante aux fonctionnaires, et il a mis en doute son efficacité.

45 M. Richard Doyle, directeur général, Producteurs laitiers du Canada, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, *Témoignages*, n° 6, 17:00, 2^e session, 40^e législature, Ottawa, 4 mai 2009.

CONCLUSION

Au cours de la présente étude sur la salubrité des aliments, tous les membres du Sous-comité ont pensé aux 22 décès de citoyens canadiens. La sûreté est une notion relative car la moindre chose comporte un risque, mais les membres sont toujours convaincus que les aliments produits au Canada demeurent parmi les plus sûrs du monde. Le Sous-comité a relevé des éléments d'amélioration possible : approche commune à la salubrité des aliments, normes pour la mise en œuvre des programmes de salubrité des aliments, tels des systèmes HACCP et des systèmes de traçabilité, système amélioré de surveillance des intoxications alimentaires, meilleurs protocoles inter-juridictionnels en cas d'éclosion et ressources accrues pour nos programmes d'inspection. En ce qui concerne la santé publique, le Sous-comité souhaiterait voir des protocoles de prévention, de surveillance et de réponse aux crises plus vigoureux. Le Sous-comité est d'avis que ses recommandations, si elles sont pleinement mises en œuvre, amélioreront le système canadien de salubrité des aliments et permettront de réduire d'éventuelles tragédies.

LISTE DES RECOMMANDATIONS

Recommandation 1

Le Sous-comité recommande que le gouvernement demande une enquête publique pleinement transparente et indépendante, avec tous les pouvoirs donnés en vertu de la *Loi sur les enquêtes*, sur les actions du gouvernement fédéral, de ses agences et ministères, en relation avec les événements qui ont menés à, et se sont passés pendant et après la crise de la listériose de l'été 2008.

Recommandation 2

Le Sous-comité recommande que le gouvernement s'assure que les procédés les plus récents de salubrité et de transformation des aliments, ainsi que toutes les nouvelles preuves scientifiques, soient inclus dans les évaluations des risques, et que pour cela, il établisse une procédure d'examen continu des normes de salubrité alimentaire.

Recommandation 3

Le Sous-comité recommande que le gouvernement accroisse sa collaboration avec les États-Unis et consulte les intervenants et les consommateurs sur la possibilité d'une approche commune pour les normes de salubrité alimentaire.

Recommandation 4

Le Sous-comité recommande que le gouvernement encourage la mise en place de systèmes de salubrité alimentaire basés sur le HACCP certifiés par les autorités de la salubrité des aliments appropriées.

Recommandation 5

Le Sous-comité recommande que l'Agence canadienne d'inspection des aliments, en coopération avec le syndicat, trouve les moyens et la technologie pour fournir une évaluation précise et en temps réel de ses ressources en inspecteurs.

Recommandation 6

Le Sous-comité recommande que le gouvernement entreprenne un examen complet des ressources, y compris de la formation, dont l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a besoin pour bien mettre en œuvre, exécuter et appliquer toutes ces mesures d'inspection des aliments, et qu'il fasse connaître cet examen au public.

Recommandation 7

Le Sous-comité recommande que le gouvernement mette en œuvre un mécanisme pour reconnaître l'équivalence des systèmes provinciaux d'inspection existants en comparaison avec le système fédéral d'inspection.

Recommandation 8

Le Sous-comité recommande que le gouvernement affecte des fonds pour financer les initiatives de salubrité à différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, avec l'instauration de politiques favorables aux nouvelles mesures de lutte contre les agents pathogènes présents dans les aliments.

Recommandation 9

Le Sous-comité recommande que le gouvernement fédéral établisse des initiatives destinées à garantir le retrait d'*E. coli* de la chaîne alimentaire canadienne.

Recommandation 10

Le Sous-comité recommande que le gouvernement rétablisse et publie les Rapports d'inspection et les cotes des établissements.

Recommandation 11

Le Sous-comité recommande que le gouvernement améliore le système national de surveillance des maladies d'origine alimentaire en établissant des programmes de collecte de données épidémiologiques sur les maladies d'origine alimentaire au Canada et entame des pourparlers avec les provinces dans le but d'inscrire d'autres maladies d'origine alimentaire pertinentes sur la liste des maladies à déclaration obligatoire à l'échelle nationale.

Recommandation 12

Le Sous-comité recommande que le gouvernement examine avec les provinces les protocoles inter-juridictionnels en place en cas d'éclotions, y compris la fonction de communication avec le public et de partage de l'information, et procède à une simulation en grandeur réelle pour valider ces protocoles.

Recommandation 13

Le Sous-comité recommande que le gouvernement examine le fondement législatif concernant l'Agence de la santé publique du Canada et l'Administrateur en chef de la santé publique dans le but d'assurer son indépendance des ministères gouvernementaux et de l'influence ministérielle afin de protéger et de restaurer la confiance dans le système de santé publique du Canada.

Recommandation 14

Le Sous-comité recommande que le gouvernement favorise l'établissement de systèmes de traçabilité menés par l'industrie agroalimentaire pour tous les produits.

ANNEXE A

LISTE DES TÉMOINS

Organisations et individus	Date	Réunion
<p>Agence canadienne d'inspection des aliments</p> <p>Stephen Baker, vice-président Finances, administration et technologie de l'information</p> <p>Brian Evans, premier vice-président</p> <p>Paul Mayers, vice-président associé Programmes</p> <p>Cameron Prince, vice-président Opérations</p> <p>Carole Swan, présidente</p> <p>Aliments Maple Leaf inc.</p> <p>Randall Huffman, directeur en chef, salubrité des aliments</p> <p>Rory McAlpine, vice-président Relations avec le gouvernement et l'industrie (Bureau St. Clair)</p> <p>Michael H. McCain, président et chef de la direction</p>	2009/04/20	3
<p>Ministère de la Santé</p> <p>Meena Ballantyne, sous-ministre adjointe Direction générale des produits de santé et des aliments</p> <p>Jeff Farber, directeur Bureau des dangers microbiens, Direction générale des produits de santé et des aliments</p> <p>Morris Rosenberg, sous-ministre</p> <p>Secrétariat pour l'enquête sur la listériose</p> <p>Sheila Weatherill, enquêtrice indépendante</p> <p>Agence de la santé publique du Canada</p> <p>David Butler-Jones, administrateur en chef de la santé publique</p> <p>Frank Plummer, directeur général scientifique Laboratoire national de la microbiologie</p> <p>Mark Raizenne, directeur général Centre des maladies infectieuses d'origine alimentaire environnementale et zoonotique (CMIAEZ)</p>	2009/04/22	4
<p>À titre personnel</p> <p>Richard (Rick) Holley, professeur Département de la science alimentaire, Université du Manitoba</p> <p>Ron Osborne, spécialiste des aliments et les systèmes de qualité</p>	2009/04/29	5

Agence canadienne d'inspection des aliments

Stephen Baker, vice-président
Finances, administration et technologie de l'information

Brian Evans, premier vice-président

Paul Mayers, vice-président associé
Programmes

Cameron Prince, vice-président
Opérations

Carole Swan, présidente

Producteurs de grains du Canada

Theresa Bergsma, présidente
Comité sur la salubrité des aliments

Dale Riddell, gérant des programmes
Farm Food Safety Initiative

Chambre des communes

Gerry Ritz, ministre de l'agriculture et de l'agroalimentaire

Ontario Fruit and Vegetable Growers' Association

Brenda Lammens, présidente

À titre personnel

2009/05/04

6

Sylvain Charlebois, professeur agrégé
Université de Régina

Association canadienne des importateurs réglementés

Robert de Valk, secrétaire exécutif

Producteurs laitiers du Canada

Réjean Bouchard, directeur adjoint
Politiques et production laitière

Richard Doyle, directeur général

BC Centre for Disease Control

2009/05/06

7

Lynn Wilcott, directeur intérimaire des programmes
Services de la salubrité des aliments

Canadian Cattlemen's Association

John Masswohl, directeur
Relations gouvernementales et internationales

Conseil canadien des distributeurs en alimentation

Jackie Crichton, vice-présidente
Salubrité des aliments et étiquetage

Nick Jennery, président

Partenariat canadien pour la salubrité des aliments

Robert de Valk, directeur

Brenda Watson, directrice générale

Producteurs de poulet du Canada

Mike Dungate, directeur général

David Fuller, président

Keystone Agricultural Producers

Robert McLean, vice-président

Ontario Cattlemen's Association

Dan Ferguson, coordinateur

Verified Beef Production - Quality Starts Here

Agriculture and Food Council of Alberta

2009/05/13

8

Tricia Meaud, sous-directrice exécutive
Programmes fédéraux

Centre d'information sur le boeuf

Lisa Mina, directrice générale

Ventes aux consommateurs

Marin Pavlic, gérant en salubrité des aliments

Conseil canadien de l'horticulture

Anne Fowlie, vice-présidente exécutive

Conseil des viandes du Canada

James M. Laws, directeur général

Fabricants de produits alimentaires du Canada

Christopher J. Kyte, président

Olymel

Martin Michaud, vice-président

Services techniques

Ontario Independent Meat Processors

Laurie Nicol, directrice exécutive

À titre personnel

2009/05/25

9

Paul Caron

Nelson Vessey

Syndicat de l'agriculture

Bob Kingston, président national

Superviseur de l'inspection, Agence canadienne d'inspection
des aliments (Burnaby, C.-B)

Agence canadienne d'inspection des aliments

Catherine Airth, vice-présidente associée
Opérations

Jenifer Fowler, inspectrice

Don Irons, superviseur de la transformation des aliments
Complex 3 – Toronto

James Stamatakis, inspecteur

À titre personnel	2009/05/27	10
Liam Scott, avocat		
American Meat Institute		
James Hodges, vice-président exécutif		
Bioniche Food Safety		
Rick Culbert, président		
Association canadienne de sécurité agricole (ACSA)		
Dean Anderson, vice-président		
Président et directeur général, Farm Safety Association		
Marcel Hacault, directeur général		
Ministère de la Santé et des Soins de longue durée de l'Ontario		
Vanessa Allen, laboratoire en santé publique (Toronto)		
Microbiologie environnementale		
Tina Badiani, surveillante intérimaire en chef		
David Williams, médecin hygiéniste en chef		
Toronto Public Health	2009/05/27	10
David McKeown, médecin conseil en santé publique		
Bison Producers of Alberta	2009/06/01	11
Thomas Olson, président		
Conseil canadien du porc		
Dawn Lawrence, coordinatrice du programme, assurance qualité canadienne (AQC)		
Conseil canadien du porc		
Martin Rice, directeur exécutif		
Fédération canadienne du mouton		
Jennifer MacTavish, directrice		
Federal Accountability Initiative for Reform (FAIR)		
David Hutton, directeur général		
Syndicat national des cultivateurs		
Terry Pugh, secrétaire exécutif		
Piller Sausages and Delicatessens Itée		
James M. Laws		
Directeur général, Conseil des viandes du Canada		
Peter Stein, directeur		
Qualité et la salubrité des aliments		
Fédération canadienne de l'agriculture	2009/06/08	12
Bette Jean Crews, présidente, fédération d'agriculture de l'Ontario		

Agence canadienne d'inspection des aliments

Stephen Baker, vice-président
Finances, administration et technologie de l'information

Brian Evans, premier vice-président

Paul Mayers, vice-président associé
Programmes

Cameron Prince, vice-président
Opérations

Carole Swan, présidente

Coalition canadienne de la santé

Brewster Kneen, représentant

Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité alimentaire

Albert Chambers, directeur général

Alliance canadienne du camionnage

John Gyoroky, gestionnaire général des docks et
coordonnateur du HACCP, Erb Transport

Ron Lennox, vice-président
Commerce et sécurité

À titre personnel

2009/06/10

13

Kumanan Wilson, professeur agrégé, université Ottawa,
Chaire de recherche du Canada en politique en matière de
santé publique

Option consommateurs

Anu Bose, responsable
Bureau d'Ottawa

François Décary-Gilardeau, analyste
Agro-alimentation

Toxin Alert inc.

William T. (Bill) Bodenhamer, président et directeur général

Mike Espy, président

Edward Petroff, vice-président et directeur général

Université d'Ottawa

2009/06/10

13

Amir Attaran, professeur
Institute de la santé de la population

ANNEXE B LISTE DES MÉMOIRES

Organisations et individus

Agence canadienne d'inspection des aliments

Aliments Maple Leaf inc.

Amir Attaran

Gary Baggey

Bioniche Food Safety

Chambre de commerce du Canada

Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité alimentaire

Fred J. Coates

Conseil canadien de l'horticulture

Conseil des viandes du Canada

Federal Accountability Initiative for Reform (FAIR)

Fédération canadienne de l'agriculture

Institut professionnel de la fonction publique du Canada

William Arnold Mason

Ministère de la Santé

Ontario Independent Meat Processors

Partenariat canadien pour la salubrité des aliments

Producteurs de poulet du Canada

Producteurs laitiers du Canada

Produits alimentaires et de consommation du Canada

G.W. Riedel

Maria Deanna P. Santos

Secrétariat pour l'enquête sur la listériose

Société mondiale pour la protection des animaux (Canada)

Syndicat national des cultivateurs

Emile Therrien

Toxin Alert inc.

Iain Williamson

Kumanan Wilson

DEMANDE DE RÉPONSE DU GOUVERNEMENT

Conformément à l'article 109 du Règlement, le Comité demande au gouvernement de déposer une réponse globale au présent rapport.

Un exemplaire des procès-verbaux pertinents ([séances n^{os} 3 et 27](#)) est déposé.

Respectueusement soumis,

Le président,

Larry Miller, député

La salubrité des aliments au Canada: la responsabilité de chacun
Opinion dissidente du Parti conservateur du Canada pour le rapport du
sous-comite sur la salubrite des aliments

Le Parti conservateur du Canada présente ce rapport suite à la récente étude par le sous comite sur la salubrité des aliments par le sous-comité, créé par le Comité permanent sur l'agriculture et l'agroalimentaire. Nos membres estiment que le rapport principal n'adresse pas de façon précise, exacte et suffisante certains points.

La salubrité de nos aliments est un enjeu que tous les Canadiens ont à coeur. L'éclosion de la listériose à l'été 2008 a été retracée jusqu'à des produits de viande prêt-à-manger préparés dans un établissement des Aliments Maple Leaf inc. à Toronto. Tristement, 22 personnes sont mortes de maladies reliées à la listériose et beaucoup d'autres sont devenues malades. Cette tragédie a soulevé des questions sur le système de salubrité des aliments au Canada.

Dans ce contexte, le Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire (AGRI) a créé le Sous-comité sur la salubrité des aliments (SFSA) avec deux objectifs généraux :

- 1) Étudier l'éclosion de la listériose de 2008 et présenter des recommandations relatives aux éclosions futures de ce type.
- 2) Étudier le système de salubrité des aliments du Canada en général et présenter des recommandations pour améliorer la salubrité des aliments au pays.

Le Sous-comité sur la salubrité des aliments a entendu des témoins de toutes les régions au Canada, de tous les ordres de gouvernement, des groupes d'agriculteurs, des transformateurs alimentaires, des détaillants alimentaires, des universitaires et des experts en matière de salubrité des aliments et, évidemment, des consommateurs. Un thème commun chez tous les témoins est que nous nous attendons à ce que nos aliments soient salubres et que tout le monde doit travailler ensemble – de la barrière de la ferme au plat dans la cuisine – pour assurer que nos aliments sont bien salubres.

Au Canada, la salubrité des aliments est une responsabilité partagée de l'industrie, des gouvernements fédéral et provinciaux et des consommateurs. Les transformateurs alimentaires ont la responsabilité de produire des aliments sains, le gouvernement a la responsabilité de fixer les normes de salubrité alimentaire et de les appliquer et les consommateurs ont la responsabilité de manipuler les aliments de façon saine. Santé Canada est le ministère fédéral responsable de l'élaboration des normes que l'industrie doit respecter et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est l'organisme de réglementation du gouvernement pour assurer que l'industrie respecte les normes.

Dans le cas d'écllosion d'une maladie chez les humains, les autorités municipales, provinciales et territoriales ont la responsabilité de gérer l'écllosion et de faire l'étude épidémiologique. Lorsque l'écllosion dépasse les limites provinciales, l'Agence de la santé publique du Canada (ASPC) assume la gestion de l'écllosion. Il appartient aux autorités de la santé publique de déterminer la source de l'écllosion et, lorsqu'un aliment est déterminé, les autorités de la santé publique doivent aviser l'ACIA de faire une enquête de salubrité alimentaire pour cerner la source spécifique et entreprendre un rappel.

ÉCLOSION DE LA LISTÉRIOSE

L'écllosion de la listériose de 2008 a remis en question l'approche de l'inspection par l'ACIA des établissements de viandes prêtes-à-manger et l'approche adoptée par les organismes et ministères responsables en ce qui a trait à la gestion des écllosions des maladies d'origine alimentaire quand elles se sont développées.

L'inspection par l'ACIA des établissements de viandes prêtes-à-manger est fondée sur l'exécution par son personnel d'inspection d'une série de tâches en vertu du Système de vérification de la conformité (SVC). L'ACIA a élaboré le SVC pour les installations inspectées par le gouvernement fédéral, qui fonctionnent toutes conformément à un système d'Analyse des dangers et maîtrise des points critiques (HACCP). Le système de

HACCP a été conçu pour améliorer la salubrité des aliments en déterminant les secteurs d'une installation (d'une ferme, d'une épicerie ou d'une autre partie de la chaîne d'approvisionnement) qui présente des risques de problèmes pour la salubrité des aliments; le système de HACCP stipule les actions requises pour corriger le problème et atténuer le risque pour la salubrité des aliments. Les Aliments Maple Leaf inc. avaient un plan de HACCP en place, mais ils n'ont pas prévu l'accumulation de matériel organique profondément à l'intérieur des trancheuses à viande, où la source la plus probable de contamination a été découverte. Ce n'est que lorsque les trancheuses ont été entièrement démontées que le matériel a été découvert. Le Comité a entendu que les inspecteurs de l'ACIA ont démonté les trancheuses dans leurs inspections régulières, mais le D^r Brian Evans a réfuté ces arguments dans son témoignage et déclaré : « Je pense qu'il serait erroné, monsieur, de conclure que, pour une raison quelconque, nous, à l'ACIA, démontions des trancheuses sans aide dans le passé.¹ »

Les experts de l'ACIA et de Maple Leaf ont conclu que cette source organique était la source la plus probable de la contamination par la bactérie listéria. Le D^r Brian Evans a dit encore : « ce qui est capital, dans toute cette affaire, c'est ce qui a été découvert, au bout du compte, c'est-à-dire que, malgré le processus de nettoyage, désinfection et démontage de l'équipement, conformément aux spécifications du fabricant, au-delà des surfaces de coupe et de contact, une nouvelle menace, un nouveau problème a été relevé dans ce cas précis, quelque chose que nous ne connaissions pas et qui pouvait s'incruster profondément dans l'équipement...² »

Michael McCain a même déclaré “ il n'y a pas d'inspection, qu'elle soit rigoureuse ou moins rigoureuse, qui aurait modifié la chose. Tout de même, si on s'interroge sur la cause précise de l'éclosion en question, on constate que ce n'était pas un problème d'inspection. Ce n'est pas l'analyse des produits ou le manque d'inspecteurs qui est en

¹ D^r Brian Evans, premier vice-président de l'ACIA et vétérinaire en chef du Canada, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 20 avril 2009.

² D^r Brian Evans, premier vice-président de l'ACIA et vétérinaire en chef du Canada, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 20 avril 2009.

cause.³ Les témoins directement impliqués dans l'usine des Aliments Maple Leaf ont répétés l'avis de M. McCain stipulant que les inspecteurs de l'usine ont fait leur travail de façon adéquate.

La gestion de la coordination a également révélé des problèmes de coordination entourant le processus de rappel, les communications internes et externes et la responsabilité en ce qui a trait à tous les organismes en cause dans tous les ordres de gouvernement et l'industrie, particulièrement les Aliments Maple Leaf inc. Des rapports sur les leçons tirées ont été produits par l'ACIA, Santé Canada, l'ASPC et le ministère de la Santé et des Soins de longue durée de l'Ontario. De plus, les Aliments Maple Leaf inc. ont fourni au sous-comité leur propre analyse des leçons qu'elle ont tirées.

En plus de ces rapports des leçons tirées, le premier ministre du Canada a annoncé en septembre 2008 qu'il lancerait une enquête indépendante sur l'éclosion. Shelia Weatherill a été nommée par la suite pour occuper le poste et son rapport est attendu à la fin de juillet 2009.

A. Analyse des dangers et maîtrise des points critiques (HACCP)

HACCP est une norme internationale acceptée de la gestion des risques qui assure que l'industrie et les inspecteurs de l'ACIA travaillent en collaboration à l'égard de la gamme de produits pour assurer que les risques potentiels sont établis et gérés. Selon le consensus général des témoins, le système scientifique HACCP est la meilleure façon de déceler et adresser rapidement les problèmes possibles dans la chaîne d'approvisionnement avant qu'ils se produisent, plutôt que d'attendre le produit fini. En ce qui a trait à l'importance du HACCP dans des installations comme celles de Maple

³ Michael McCain, President and CEO of Maple Leaf Foods Inc., Subcommittee on Food Safety of the Standing Committee on Agriculture and Agri-Food, Evidence, 40th PARLIAMENT, 2nd session, Ottawa, April 20, 2009.

Leaf, le D^r Brian Evans a dit : « Je suis donc d'avis que le HACCP les a aidés à tirer une conclusion beaucoup plus rapidement.⁴

RECOMMANDATION 1 :

L'industrie et l'ACIA doivent continuer à travailler avec l'industrie de développer le HACCP parce qu'il met l'accent sur la prévention des risques relatifs à la salubrité des aliments, plutôt que sur la détection « après coup » des problèmes dans les produits finis.

B. Système de vérification de la conformité (SVC)

Le SVC est un outil d'inspection qui a été développé par l'ACIA en 2005 et mis à l'essai en 2006 afin de donner aux inspecteurs une grille pour assurer l'uniformité dans tout le pays de la surveillance et de la vérification des systèmes HACCP existants qui sont en place dans une installation de transformation des aliments. Le SVC a été implanté en avril 2008 et ajoute de nouvelles exigences aux tâches d'inspection traditionnelles; les inspecteurs doivent examiner une certaine documentation pour assurer qu'une installation se conforme à son plan HACCP. Par exemple, l'inspecteur examine les dossiers de nettoyage et de désinfection pour assurer que cela est fait régulièrement et que l'installation effectue les tests microbiologiques requis. Les inspecteurs doivent aussi observer le nettoyage et la désinfection pour assurer que cela est fait convenablement et ils doivent effectuer leurs propres tests microbiologiques.

Les critiques ont dit que le SVC « privatise l'inspection des viandes » parce que les compagnies doivent conserver des documents qui démontrent qu'elles respectent leurs plans HACCP et qu'elles font leurs propres tests en plus de ceux que le gouvernement fait.

⁴ D^r Brian Evans, premier vice-président de l'ACIA et vétérinaire en chef du Canada, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 20 avril 2009.

Selon le D^r Brian Evans en parlant du SVC, « Il ne s'agit pas là de privatisation...⁵ » et ça ne veut pas dire qu'on laisse la salubrité des aliments entre les mains de l'industrie. Les témoignages entendus par le Comité ont indiqué que le gouvernement n'a pas de plans de privatisation de l'inspection et qu'il n'entend pas en avoir. L'ACIA jouera toujours son rôle d'autorité réglementaire et d'inspecteur. Les tâches du SVC sont évaluées sur une base continue pour assurer qu'elles demeurent courantes et pertinentes; des groupes ont cependant soulevé certaines inquiétudes à l'effet que l'ACIA n'a pas évalué le SVC convenablement avant de mettre le système entièrement en oeuvre.

Le 5 septembre 2008, l'ACIA a amélioré le contrôle de la salubrité des aliments dans les établissements de viandes prêtes-à-manger en ajustant les tâches du SVC afin que ses inspecteurs contrôlent les bactéries et les autres pathogènes d'origine alimentaire dans les établissements de viandes prêtes-à-manger agréés par le gouvernement fédéral. L'ACIA a également ordonné à l'industrie de [nettoyer rigoureusement et complètement](#) l'équipement utilisé pour trancher la viande; elle a amélioré la surveillance et la vérification directes, par l'ACIA, des activités de désinfection et d'entretien de l'équipement; elle a commencé à examiner les dossiers des compagnies sur les résultats des tests des produits finis et des analyses de l'environnement sur une base quotidienne; elle a commencé à analyser les tendances lorsque les analyses de l'environnement donnent des résultats positifs pour cerner rapidement les problèmes potentiels; et elle a examiné les programmes de nettoyage et de désinfection utilisés dans tous les établissements de viandes prêtes-à-manger agréés par le gouvernement fédéral.

RECOMMANDATION 2 :

Le SVC doit demeurer le système fondamental qui guide les inspecteurs et assure la cohérence et l'uniformité de leurs activités d'inspection.

RECOMMANDATION 3 :

⁵ D^r Brian Evans, premier vice-président de l'ACIA et vétérinaire en chef du Canada, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 20 avril 2009.

L'ACIA doit évaluer complètement le SVC pour assurer la pleine efficacité de son fonctionnement.

C. Analyse de l'environnement

Depuis le 1^{er} avril 2009, les transformateurs alimentaires doivent obligatoirement faire rapport à l'ACIA de tous les résultats d'analyse de l'environnement. Cela permettra à l'ACIA et à l'industrie d'analyser les tendances des résultats des tests positifs à la listéria pour signaler de façon préemptive les problèmes potentiels. Les témoignages du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, Gerry Ritz, du président et directeur général des Aliments Maple Leaf inc., Michael McCain, du premier vice-président et vétérinaire en chef du Canada, le D^r Brian Evans; et du président de l'Élément du Syndicat de l'agriculture de l'Alliance de la Fonction publique du Canada (AFPC), Bob Kingston, soutenaient tous l'importance de l'analyse environnementale. M. McCain a dit : « nous sommes d'avis que la nouvelle politique sur [la] Listeria constitue une étape très importante » et que « la question la plus importante pour l'amélioration de la salubrité des aliments est celle de l'interprétation des données.⁶ » Avec ce changement, l'ACIA pourra analyser les données et prendre des mesures correctives immédiates au besoin.

En 2005, sous l'ancien gouvernement, les analyses et les rapports obligatoires par l'ACIA ont été annulés. Il en a résulté que les Aliments Maple Leaf inc. n'étaient pas obligés de soumettre les résultats de leurs analyses de l'environnement à l'ACIA dans les mois qui ont précédé l'éclosion. Pendant trois mois avant l'éclosion, les Aliments Maple Leaf inc. ont collecté des résultats d'analyse environnementale périodique positifs à la listéria mais n'étaient pas tenus de soumettre les résultats à l'ACIA. Il en a résulté que l'ACIA n'a pas été avisée du problème avec la listéria dans l'établissement de Toronto des Aliments Maple Leaf inc. Depuis le 1^{er} avril 2009, les exploitants d'établissement doivent faire des analyses de l'environnement et rapporter immédiatement les résultats positifs à la listéria à l'ACIA. La nouvelle politique ajoute aussi des analyses de l'environnement et du

⁶ Michael McCain, président et chef de la direction, Aliments Maple Leaf inc., Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 20 avril 2009.

produit fini additionnelles effectuées par l'ACIA. Avec la nouvelle politique sur la listéria qui est maintenant appliquée, dans le cas d'un événement comme celui de l'été dernier, nous aurions « peut-être pu⁷ » empêcher l'écllosion de la listériose, selon Don Irons, superviseur de l'inspection des aliments de l'établissement touché chez Aliments Maple Leaf inc.

Si l'analyse de l'environnement pour la listéria n'avait pas été éliminé en 2005, l'ACIA aurait pu détecter des problèmes plus tôt. L'ACIA analyse maintenant les tendances des résultats d'analyse de l'environnement pour la listéria faites par les transformateurs alimentaires et elle agit de façon préemptive pour en déterminer la cause profonde.

RECOMMANDATION 4 :

Le gouvernement du Canada doit continuer de soutenir les nouvelles exigences obligatoires pour l'industrie de faire rapport des analyses de l'environnement pour la listéria et des analyses des tendances des résultats aux inspecteurs de l'ACIA.

D. Rappel des produits des Aliments Maple Leaf inc.

Dans son témoignage devant le sous-comité, le D^r Brian Evans a résumé la chronologie de l'événement de l'été dernier : « L'écllosion de listériose a commencé au début de juin et a été détectée par les responsables de la santé publique en Ontario au cours des sept semaines qui ont suivi. Le 6 août, à la suite d'un travail minutieux et appliqué, les autorités municipales et provinciales ont informé l'ACIA qu'il pouvait y avoir un lien alimentaire. ...C'est le 6 août que l'ACIA a été informée qu'une enquête de santé publique avait été amorcée sur deux cas de listériose détectés dans un centre de soins infirmiers. Des échantillons prélevés 16 jours plus tôt sur la viande utilisée pour préparer des sandwichs au début de juillet dans cet établissement avaient obtenu des résultats positifs

⁷ Don Irons, superviseur de l'inspection des aliments pour l'établissement des Aliments Maple Leaf inc., Sous-comité sur la salubrité des aliments, Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 25 mai 2009.

aux épreuves de dépistage.⁸ » Le 8 août, l'ACIA a déterminé l'établissement source et a commencé à investiguer; il a fallu trouver des échantillons non ouverts dans tout l'Ontario pour déterminer combien de produits étaient affectés. Le 16 août, l'ACIA avait les résultats des analyses requis pour entreprendre le rappel avec Aliments Maple Leaf inc.

Pour faire un rappel, l'ACIA a besoin d'un lien avec un produit précis. Si le Bureau de santé publique de Toronto avait envoyé le 21 juillet des échantillons convenables avec les bons renseignements sur les produits, l'ACIA aurait été en mesure de réagir plus tôt.

Le Bureau de la salubrité et des rappels des aliments (BSRA) de l'ACIA est responsable des investigations de salubrité des aliments et du déclenchement des rappels quand une maladie d'origine alimentaire est suspectée. Le BSRA est un organisme indépendant doté de protocoles qui l'obligent à prendre des mesures dès qu'il est avisé d'un risque potentiel de salubrité des aliments.

L'ACIA doit établir un lien scientifique avec la source alimentaire en cause (y compris le produit et les codes de lot) avant de déclencher un rappel. Le public est avisé seulement après. Un rappel déclenché trop rapidement véhicule de l'information erronée dont l'effet peut être pire qu'un rappel correct déclenché à une date ultérieure. Le D^r Brian Evan a cité dans son témoignage l'exemple d'information erronée autour d'un rappel de fraises aux États-Unis il y a quelques années. Il a poursuivi en expliquant que donner au public « des renseignements que nous ne pouvons pas valider ... et qui pourraient faire courir à la population des risques plus élevés encore ou entraîner des modifications de comportement⁹ » est plus nuisible que de ne pas donner de renseignements. Résultat du rappel des fraises, les consommateurs des États-Unis ont cessé de manger des fraises et

⁸ D^r Brian Evans, premier vice-président de l'ACIA et vétérinaire en chef du Canada, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 20 avril 2009.

⁹ D^r Brian Evans, premier vice-président de l'ACIA et vétérinaire en chef du Canada, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 20 avril 2009.

ont adopté les framboises, mais il a été déterminé des mois plus tard que c'étaient les framboises qui auraient dû être rappelées.

RECOMMANDATION 5

L'ACIA doit maintenir sa méthodologie fondée sur des données probantes de déclenchement des rappels

E. Communications

Beaucoup de témoins ont parlé de la façon dont le gouvernement fédéral a communiqué avec le public pendant l'éclosion. La loi place l'administrateur en chef de la santé publique en avant en prescrivant qu'il est le porte-parole principal du gouvernement du Canada. Toutefois, parce que les ministres et le gouvernement ont la responsabilité en bout de ligne de répondre aux préoccupations des Canadiens, le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire et des représentants de l'ACIA et de l'administrateur en chef de la santé publique ont tenu 14 conférences de presse entre le 24 août et le 9 septembre 2008 pour informer les médias et tenir les Canadiens au courant. Malgré cette forte présence du gouvernement, beaucoup trouvaient que les Aliments Maple Leaf inc. communiquaient mieux directement avec le public avec des annonces à la télévision et d'autres formes de publicité.

L'ACIA a souligné dans son témoignage qu'elle ne peut pas aviser le public tant qu'un problème lié spécifiquement à un aliment n'a pas été déterminé. Elle ne peut pas agir par intuition et risquer de se tromper. Mais les autorités provinciales de la santé ne sont pas soumises aux restrictions que la loi prescrit à l'ACIA et auraient pu communiquer beaucoup plus tôt au public l'existence d'un risque pour la santé publique. Au lieu, comme le D^r Williams de l'Ontario l'a indiqué dans son témoignage, elles ont abandonné cette responsabilité au gouvernement fédéral.

Ces lacunes dans la communication ont été notées par tous les organismes gouvernementaux dans leurs témoignages et dans les rapports des leçons tirées qui ont été présentés au sous-comité.

Recommandation 6 :

Le gouvernement fédéral doit revoir ses protocoles de prestation de renseignements à point nommé et exacts au public et mettre en place les protocoles et les ressources nécessaires pour assurer une meilleure communication avec le public en cas d'écllosion d'une maladie d'origine alimentaire.

Les communications internes entre les autorités fédérales et provinciales responsables sont un autre aspect qu'il y a lieu d'améliorer selon toutes les parties. Le Protocole d'intervention en cas d'écllosion de maladie d'origine alimentaire du Canada n'a pas été activé par le gouvernement fédéral, ni par les gouvernements provinciaux, malgré l'existence d'une entente fédérale/provinciale/territoriale conçue pour faciliter les communications au cours de ce type particulier d'écllosion. Le Protocole d'intervention a pour objet d'établir des lignes claires de communication et des protocoles que tous les partenaires respecteront. De plus, l'ACIA n'a pas activé son centre de contrôle d'urgence, même si sa seule raison d'être est de gérer des situations d'urgence comme celle qui existait. Résultat de cette inaction, la confusion régnait entre les partenaires quant à qui était responsable de quelle partie de l'investigation et quel organisme avait le pouvoir de faire quoi.

Il y avait consensus des témoins sur le fait que les Canadiens ne veulent pas qu'une écllosion d'origine alimentaire devienne une occasion pour les organismes gouvernementaux et les ministères de jouer de leurs gros bras bureaucratiques les uns contre les autres – ils préféreraient plutôt que ces organismes collaborent pour mettre un terme à la crise qui est en train de se produire.

Les communications internes des organismes fédéraux et provinciaux et des autorités régionales de la santé ont été améliorées depuis l'écllosion. Le directeur général du Conseil des viandes du Canada, James M. Laws, a commenté les améliorations de la coordination des organismes gouvernementaux : [traduction] « Bien, je peux dire que je pense que nous avons été très heureux des mesures prises par le gouvernement dernièrement dans le cas du virus de la grippe H1N1. C'est le genre de réponse que nous aimerions voir dans le futur pour les autres événements de salubrité des aliments comme celui-ci.¹⁰ »

RECOMMANDATION 7 :

Le gouvernement du Canada doit soutenir les efforts de Santé Canada, de l'ASPC et de l'ACIA pour améliorer les communications entre eux et avec les autres compétences.

RECOMMANDATION 8 :

Le Protocole d'intervention en cas d'écllosion de maladie d'origine alimentaire du Canada doit être activé quand l'écllosion d'une maladie d'origine alimentaire devient apparente afin de faciliter la communication et la communication entre tous les ordres de gouvernement et leurs organismes et ministères respectifs.

F. Responsabilité

La salubrité des aliments est une responsabilité partagée des fermes à l'industrie de la transformation et à tous les ordres de gouvernement, et même jusque dans nos cuisines. La présidente de l'ACIA, Carole Swan, dit dans son témoignage que : « la responsabilité de la salubrité des aliments n'appartient pas à une seule personne ou à une seule organisation. Elle appartient à un réseau de personnes et d'organisations. Le

¹⁰ James M. Laws, Directeur général du Conseil des viandes du Canada, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 1^{er} juin 2009.

gouvernement assume une responsabilité importante. Notre responsabilité, c'est d'établir des normes élevées et de demander des comptes à l'industrie. Au bout du compte, cependant, l'industrie a aussi des responsabilités. Sa responsabilité, c'est de produire des aliments salubres. ... j'ai dit qu'un grand nombre de responsabilités étaient partagées. L'ACIA fait partie d'un ensemble d'intervenants ayant la responsabilité de veiller à la salubrité des aliments consommés par les Canadiens.¹¹ »

Le Codex Alimentarius (publié par l'Organisation mondiale de la santé et l'Organisation mondiale des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) déclare que tout le monde, y compris les agriculteurs et les planteurs, les fabricants et les transformateurs, les manipulateurs d'aliments et les consommateurs ont la responsabilité d'assurer que les aliments sont salubres et propres à la consommation. La *Loi sur les aliments et drogues* du Canada décrit également clairement la responsabilité partagée entre le gouvernement et l'industrie.

Industrie

Les Aliments Maple Leaf inc. ont reconnu être responsables de l'écllosion de listériose. L'industrie est responsable en fin de compte de veiller à ce que les produits qu'elle fabrique, importe, entrepose et distribue soient sûrs pour les consommateurs. Elle doit cerner les problèmes potentiels et participer aux enquêtes sur la sécurité alimentaire. Elle doit également mettre en oeuvre un plan de rappel de son propre chef ou sur demande.

ACIA

L'ACIA contribue au contrôle des éclosions de toxi-infection alimentaire en effectuant des enquêtes sur la sécurité alimentaire et des rappels, ainsi que des contrôles en matière de respect et d'application de la législation. Elle avise aussi le public lorsque des problèmes précis concernant la salubrité des aliments ont été décelés. Les programmes d'inspection alimentaire gérés par l'ACIA confirment que les établissements ont pris les mesures appropriées pour produire des aliments sûrs.

¹¹ Carole Swan, présidente de l'ACIA, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 20 avril 2009.

Santé Canada

Santé Canada élabore des normes et des politiques de salubrité des aliments ainsi que le processus de prise de décision utilisé dans le cadre d'une évaluation des risques. Il diffuse également des communications sur des questions liées à la salubrité des aliments.

ASPC

L'Agence de la santé publique du Canada (ASPC) est habituellement le premier point de contact au gouvernement fédéral pour les éclosions de toxi-infection alimentaire. Elle est responsable de la surveillance de la santé publique et dirige les enquêtes épidémiologiques lorsque des cas surviennent dans plusieurs provinces ou à la demande d'une province. L'ASPC diffuse également des communications sur des questions ayant une incidence sur la santé humaine, et avise le public.

Provinces/Territoires

Les provinces et les territoires effectuent des enquêtes sur les éclosions de maladie humaine à l'intérieur de leurs frontières, y compris des enquêtes épidémiologiques. Ils diffusent également des communications sur des questions liées à la santé humaine, ainsi que des avis au public.

Ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire

Le Ministère a été le principal porte-parole du gouvernement et à ce titre, il a informé les Canadiens de l'évolution de l'éclosion causée par Les Aliments Maple Leaf inc. Les organismes indépendants du gouvernement ont mené leurs activités correctement et indépendamment de l'influence du Ministère. En fait, les organismes ont fait leur travail comme ils sont tenus de le faire selon la législation.

Le témoignage de l'administrateur en chef de la santé publique du Canada, le Dr David Butler-Jones, indique qu'il n'y a pas eu d'interférence politique et que les organismes touchés ont été autorisés à faire leur travail. Le Dr Butler Jones a déclaré : « personne de l'Agence de la santé publique ne m'a indiqué quelle information fournir, à quelles

questions répondre, comment répondre aux questions ou quelles mesures prendre. Si quelqu'un l'avait fait, je m'y serais opposé. Ce n'est pas un rôle politique. C'est clairement pour cette raison que ce poste a été créé avec une certaine indépendance au sujet des questions de santé publique. Personne du cabinet du premier ministre, ni le premier ministre, ni aucun autre ministre, ni aucun bureau de ministre n'a dit : « Je veux que vous disiez ceci. Si c'était un problème pour moi, je devrais démissionner¹² ».

Le public

Le public, en tant que consommateurs de produits alimentaires, est aussi responsable de s'assurer que ses aliments sont sûrs. D'après les témoignages, le nombre de maladies d'origine alimentaire au Canada est évalué à treize millions chaque année. La plupart de ces maladies résultent d'une manipulation incorrecte des aliments dans la cuisine ou du manque de cuisson de produits à risque élevé comme la viande. Il incombe au consommateur de respecter le mode de préparation et de cuisson du produit qu'il s'apprête à consommer.

Toutefois, selon le témoignage de plusieurs personnes, malgré les efforts de Santé Canada et de l'ACIA visant à informer les consommateurs sur la façon correcte de manipuler et de cuire les aliments, le message a encore besoin d'être renforcé. Le gouvernement fédéral peut jouer un rôle positif dans ce domaine en effectuant la promotion de telles pratiques sécuritaires auprès des consommateurs.

RECOMMANDATION 9

Étant donné la complexité de la production alimentaire, le gouvernement du Canada doit continuer d'appuyer l'importance de travailler avec les provinces et les territoires afin de renforcer l'approche partagée en matière de responsabilité à l'égard de la salubrité des aliments.

¹² Dr David Butler-Jones, ASPC, administrateur en chef de la santé publique, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 22 avril 2009.

RECOMMANDATION 10

Le gouvernement du Canada doit adopter un plan en vue de sensibiliser et conscientiser davantage le public à l'importance de la salubrité des aliments à la maison.

G. Enquêteur indépendant

Le premier ministre a nommé Shelia Weatherill à titre d'enquêtrice indépendante afin d'évaluer le rendement des organismes gouvernementaux qui sont intervenus durant l'écllosion de listériose causée par Les Aliments Maple Leaf inc. l'été dernier. M^{me} Weatherill est une spécialiste hautement qualifiée qui possède tous les pouvoirs et les ressources nécessaires pour suivre les éléments de preuve peu importe où celles-ci mènent. Les attributions et les pratiques de l'enquêtrice indépendante sont identiques aux pouvoirs que détient le vérificateur général lors d'une enquête. Le mandat de l'enquêtrice indépendante oblige M^{me} Weatherill à présenter son rapport au ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire d'ici le 20 juillet. Le ministre de l'Agriculture a assuré le sous-comité qu'il s'appuiera sur le rapport et les recommandations de M^{me} Weatherill pour renforcer notre régime public de salubrité des aliments.

L'enquêtrice indépendante a déclaré : « mon mandat me donne les pouvoirs et les ressources nécessaires pour mener cette enquête de manière indépendante¹³ ».

RECOMMANDATION 11

Le gouvernement du Canada doit examiner toutes les conclusions figurant dans le rapport de l'enquêtrice indépendante.

RECOMMANDATION 12

¹³ M^{me} Sheila Weatherill, Secrétariat pour l'enquête sur la listériose, enquêtrice indépendante, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 22 avril 2009.

Le gouvernement du Canada doit publier le rapport complet de l'enquêteur indépendante.

LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS AU CANADA

L'écllosion de listériose de 2008, bien qu'une tragédie, n'est pas indicative du régime canadien de salubrité des aliments. Partout au Canada, il y a un consensus général, partagé par les témoins qui ont comparu devant le sous-comité, sur le fait que nous avons l'un des régimes de salubrité des aliments les plus sécuritaires dans le monde. Toutefois, il y a toujours place pour de l'amélioration. Les secteurs à améliorer comprennent renforcer les ressources et le régime de l'ACIA, clarifier quels établissements sont inspectés par le gouvernement fédéral et quels établissements sont inspectés par le gouvernement provincial, le rôle de l'ACIA en tant qu'organisme de réglementation des produits alimentaires importés et exportés, les restrictions concernant l'étiquetage obligatoire du pays d'origine sur les exportations canadiennes de bétail, la traçabilité du bétail et d'autres produits agricoles, et la salubrité des aliments à la ferme.

A. Ressources et régime de l'ACIA

Budget

Des témoins ont indiqué que l'ACIA a besoin d'une augmentation de ses ressources et de former ses inspecteurs. Bob Kingston a déclaré qu'« à cause de ce manque de ressources, il n'y a pas assez de temps pour former les nouveaux inspecteurs¹⁴ ». Les augmentations de budget et d'inspecteurs ne confirment pas cette déclaration. Les budgets de l'ACIA ont augmenté comme suit : en 2005-2006, 489 millions de dollars, en 2006-2007, 571,5 millions de dollars et en 2007-2008, 639,4 millions de dollars. Le budget de l'ACIA a été réduit seulement en 1994, 1995 et 2005. De plus, le gouvernement du Canada a investi 113 millions de dollars dans le Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires et de consommation dans le budget de 2008. Dans le Plan d'action économique du budget de 2009, le gouvernement a également annoncé un montant supplémentaire de 250 millions de dollars pour améliorer les laboratoires fédéraux, y compris ceux de l'ACIA.

¹⁴ Bob Kingston, président du Syndicat de l'agriculture de l'Alliance de la fonction publique du Canada, Sous-comité de la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e législature, 2^e session, Ottawa, 25 mai 2009

RECOMMANDATION 13

Le gouvernement du Canada doit continuer de faire de la salubrité des aliments une priorité et fournir à l'ACIA des budgets adéquats pour faire en sorte que le régime canadien de salubrité des aliments soit sécuritaire.

Inspecteurs

Le gouvernement a habilité les inspecteurs de l'ACIA avec les méthodes d'inspection les plus efficaces grâce au système de vérification de la conformité (SVC) et au système HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques). Les inspecteurs de l'ACIA disposent des ressources nécessaires pour faire leur travail. Le gouvernement a embauché, au cours de ses deux premières années, plus de 200 nouveaux inspecteurs. L'ACIA a augmenté son personnel de 14 % depuis 2006.

RECOMMANDATION 14

Le gouvernement du Canada doit embaucher davantage d'inspecteurs s'il y a lieu et leur fournir une formation et des ressources adéquates pour qu'ils puissent faire leur travail.

B. Règlements fédéraux/provinciaux/territoriaux

Les personnes qui ont témoigné durant les audiences du sous-comité ont chaudement débattu de la question des normes d'inspection du gouvernement fédéral comparativement à celles des provinces et des territoires. Certains témoins, comme M. Peter Stein de Piller Sausages and Delicatessens Ltd., ont déclaré que [traduction] « tous les établissements, tant provinciaux que fédéraux, devraient être inclus dans la portée de la nouvelle politique sur la listériose émise le 1^{er} avril dernier¹⁵ ». D'autres ont prétendu qu'une norme unique pousserait les abattoirs locaux qui sont tout simplement incapables de répondre aux exigences fédérales à fermer leurs portes. Jennifer MacTavish

¹⁵ M. Peter Stein, Piller Sausages and Delicatessens Ltd., directeur de l'assurance de la qualité et de la salubrité des aliments, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 1^{er} juin 2009

qui représentait l'industrie du mouton a résumé la situation : [traduction] « S'il y avait une entente réciproque entre les provinces afin de pouvoir faire du commerce intérieur, ce serait merveilleux. Nous ne voulons pas mettre les petits établissements de traitement dans une position susceptible de menacer leur gagne-pain¹⁶ ».

Une approche unique pour les inspections provinciales et fédérales n'a pas de sens dans un pays comme le Canada. Ce qui pourrait être acceptable au Québec pourrait ne pas l'être en Colombie-Britannique. Il ne revient pas au gouvernement fédéral de dicter aux provinces et aux territoires les normes qu'ils doivent adopter pour leurs propres marchés réglementés. Cette position est appuyée par la constitution qui répartit clairement les compétences fédérales, provinciales et territoriales en agriculture. Toutefois, certains témoins ont indiqué que cela n'empêche pas le gouvernement fédéral d'insister pour que les différents ordres de gouvernement collaborent en vue d'adopter des équivalences sans forcer les abattoirs locaux à tirer leur révérence.

RECOMMANDATION 15

Le gouvernement du Canada doit faire en sorte que ses normes en matière de salubrité des aliments soient appliquées uniformément partout au Canada dans toutes les composantes de la chaîne alimentaire inspectées par le gouvernement fédéral.

RECOMMANDATION 16

Le gouvernement du Canada doit encourager ses partenaires provinciaux et territoriaux à adopter une norme équivalente en matière de salubrité des aliments dans tous leurs abattoirs sans nuire aux petites entreprises qui devraient fermer leurs portes.

C. Importations/Exportations

¹⁶ M^{me} Jennifer MacTavish, La Fédération canadienne du mouton, directrice générale, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 1^{er} juin 2009

Les témoignages ont révélé que « les exportateurs sont avertis de trois à 30 jours à l'avance si la cargaison de viande exportée vers le Canada sera soumise à une inspection visuelle, une inspection complète ou dispensée d'inspection¹⁷ ». Bien qu'il soit raisonnable que l'ACIA avertisse les importateurs canadiens que le produit qu'ils attendent puisse être retenu pour une inspection, une telle mesure devrait être appliquée en laissant planer la menace d'inspections aéroportuaires.

RECOMMANDATION 17

L'ACIA doit réviser les procédures canadiennes d'importation concernant l'avertissement donné à l'avance au sujet d'une inspection.

Il y avait un consensus général voulant que [traduction] « les produits importés doivent respecter les mêmes normes et règlements qui sont en vigueur au Canada¹⁸ ». L'ACIA respecte ces normes en ayant des ententes d'équivalence avec nos partenaires commerciaux. Nous n'importons que des produits de pays ayant des normes de salubrité des aliments équivalentes à celles du Canada.

RECOMMANDATION 18

Le gouvernement du Canada doit continuer d'assurer l'existence de normes d'équivalence pour les produits importés et les produits faits au pays.

D. Étiquetage avant la commercialisation

Les témoignages sur l'étiquetage avant la commercialisation des produits carnés ont indiqué qu'il ne s'agit pas d'un problème pour la salubrité des aliments. Garantir ce qui figure sur l'étiquette n'est pas un problème pour la salubrité des aliments. [traduction] « Obtenir une étiquette pré-approuvée—c'est la partie importante—par quelqu'un assis à

¹⁷ M. Paul Caron, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 25 mai 2009

¹⁸ M. Peter Stein, Piller Sausages and Delicatessens Ltd., directeur de l'assurance de la qualité et de la salubrité des aliments, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 1^{er} juin 2009

Ottawa qui n'a peut-être jamais mis les pieds de sa vie dans un établissement de traitement des viandes n'a rien à voir avec la sécurité¹⁹ ».

La directrice générale du Centre d'information sur le bœuf, M^{me} Lisa Mina, a présenté un témoignage contradictoire, affirmant que « grâce à un contrôle et une application rigoureuse des étiquettes de produits, le capital de confiance dont jouit la salubrité des produits alimentaires, notamment la viande, perdurera au Canada²⁰ ».

RECOMMANDATION 19

Le gouvernement du Canada doit réviser le système actuel d'étiquetage avant la commercialisation afin de protéger l'intégrité des produits agricoles importés tout en assurant une plus grande souplesse aux entreprises canadiennes pour fournir ces produits importés à temps en toute sécurité.

E. Étiquetage obligatoire du pays d'origine (COOL)

Le gouvernement américain a mis en place des restrictions concernant l'étiquetage obligatoire du pays d'origine (COOL) à titre de mesure de « salubrité des aliments ». Toutefois, le consensus général est que ces restrictions ne constituent pas un programme de salubrité des aliments mais plutôt une barrière commerciale non tarifaire aux exportations canadiennes et étrangères aux États-Unis d'Amérique. Le gouvernement du Canada a contesté ces restrictions devant l'OMC en vue d'atteindre un règlement négocié. Le gouvernement continuera de défendre les producteurs canadiens pour veiller à ce qu'ils soient traités de manière équitable. L'industrie du bétail des deux côtés de la frontière est préoccupée par les restrictions COOL. Celles-ci nuisent à la fluidité des échanges commerciaux avec les États-Unis.

¹⁹ James M. Laws, directeur général du Conseil des viandes du Canada, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 1^{er} juin 2009

²⁰ M^{me} Lisa Mina, Centre d'information sur le boeuf, Ventes aux consommateurs, directrice générale, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, 13 mai 2009

Le président de l'American Meat Institute, James Hodges, a déclaré que la position du gouvernement canadien à l'égard de l'initiative COOL est bénéfique pour l'industrie du bétail dans les deux pays « une plainte contre l'initiative COOL constitue un recours que le gouvernement canadien se devait d'exercer...cette réglementation n'a rien à voir avec la salubrité des aliments...C'est une réglementation qui fait obstacle au commerce²¹ ».

RECOMMANDATION 20

Le gouvernement du Canada doit continuer de contester l'initiative COOL auprès de l'OMC et chercher à obtenir un règlement négocié.

F. Traçabilité

La traçabilité est un thème que tous les secteurs de la chaîne d'approvisionnement ont soulevé. La capacité de retracer un produit, qu'il s'agisse d'un bouvillon vivant d'une ferme ou d'une boîte d'asperges à l'épicerie, d'une éclosion spécifique à son origine permettra non seulement un rappel plus rapide des produits, mais aussi augmentera la confiance en l'approvisionnement alimentaire canadien.

Un secteur où le Canada accomplit des progrès est celui du bétail vivant, surtout à la suite des premiers cas de la maladie de la vache folle en 2003. Les témoins ont déclaré que la maladie de la vache folle avait porté un dur coup à la confiance des marchés internationaux envers le bétail canadien et mené à la fermeture de nombreuses frontières pour notre bétail. Une des façons de restaurer cette confiance en la sécurité de notre bétail est de pouvoir montrer aux clients potentiels la chronologie d'une coupe particulière de viande ou d'un animal vivant qui en assure la traçabilité. D'après les témoignages, il est clair que cette traçabilité est un élément clé du régime canadien de salubrité des aliments.

Dans Cultivons l'avenir – le nouveau cadre stratégique pour l'agriculture, près de 100 millions de dollars sont consacrés à des initiatives liées à la traçabilité et aux

²¹ James Hodges, American Meat Institute, vice-président exécutif, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 27 mai 2009

systèmes de salubrité des aliments. Le gouvernement a investi dans la traçabilité afin d'améliorer la salubrité des aliments.

RECOMMANDATION 21

Le gouvernement du Canada doit continuer d'investir dans la traçabilité afin de protéger davantage les premières étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et d'augmenter la compétitivité en faisant en sorte que ces coûts ne soient pas assumés par les producteurs primaires.

G. Salubrité des aliments à la ferme

La première étape de la salubrité des aliments commence à la ferme. Le gouvernement du Canada appuie le programme de salubrité des aliments à la ferme. De nombreux groupes de producteurs ont déclaré que le régime de salubrité des aliments débute avec les systèmes HACCP à la ferme. Ces systèmes permettent aux producteurs de se concentrer sur les secteurs les plus vulnérables de la salubrité des aliments. « Au moins 5 000 manuels portant sur la salubrité des aliments à la ferme ont été distribués à des agriculteurs partout au Canada. J'ajoute que nos réalisations n'auraient pas été possibles sans le soutien et la collaboration financière et technique d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Le gouvernement du Canada a investi des sommes considérables pour aider le secteur à mettre sur pied le programme. On ne peut souligner suffisamment l'importance de ce soutien²² ».

L'engagement du gouvernement envers la salubrité des aliments à la ferme doit se faire dans le domaine d'un système de réglementation efficient et rationalisé. [Traduction] « Il faut qu'il y ait des incitatifs pour que les producteurs participent. Dans le meilleur des

²² Anne Fowlie, Conseil canadien de l'horticulture, vice-présidente exécutive, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 13 mai 2009

scénarios, les producteurs mettront en œuvre le programme en réponse à des incitatifs du marché leur permettant d'obtenir une prime²³ ».

RECOMMANDATION 22

Le gouvernement du Canada doit soutenir les efforts déployés par les fermiers en vue de produire des aliments sécuritaires, appuyer la mise en œuvre des systèmes HACCP et veiller à ce que les producteurs puissent mener leurs activités dans un environnement le plus concurrentiel possible.

CONCLUSION

La salubrité des aliments est la responsabilité de tous les Canadiens. L'éclosion de listériose a montré que même avec une approche fondée sur les risques des plus sophistiquées, parfois certaines choses peuvent nous échapper et prendre des proportions alarmantes. L'accent doit être mis sur tous les ordres de gouvernement pour faire en sorte que les aliments qu'ils inspectent soient propres à la consommation et que lorsqu'un incident survient, la collaboration ait préséance sur les guerres intestines. Il incombe également à l'industrie de veiller à ce que les aliments qu'ils produisent, traitent, transportent, vendent et cuisent pour les Canadiens soient sécuritaires. Enfin, le consommateur doit s'assurer de manipuler et de préparer adéquatement les aliments qu'il mange. Ce n'est que lorsque tous ces groupes travailleront de concert que nous aurons l'assurance que nos aliments sont sûrs.

²³ M^{me} Jennifer MacTavish, La Fédération canadienne du mouton, directrice générale, Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Témoignages, 40^e LÉGISLATURE, 2^e session, Ottawa, 1^{er} juin 2009

