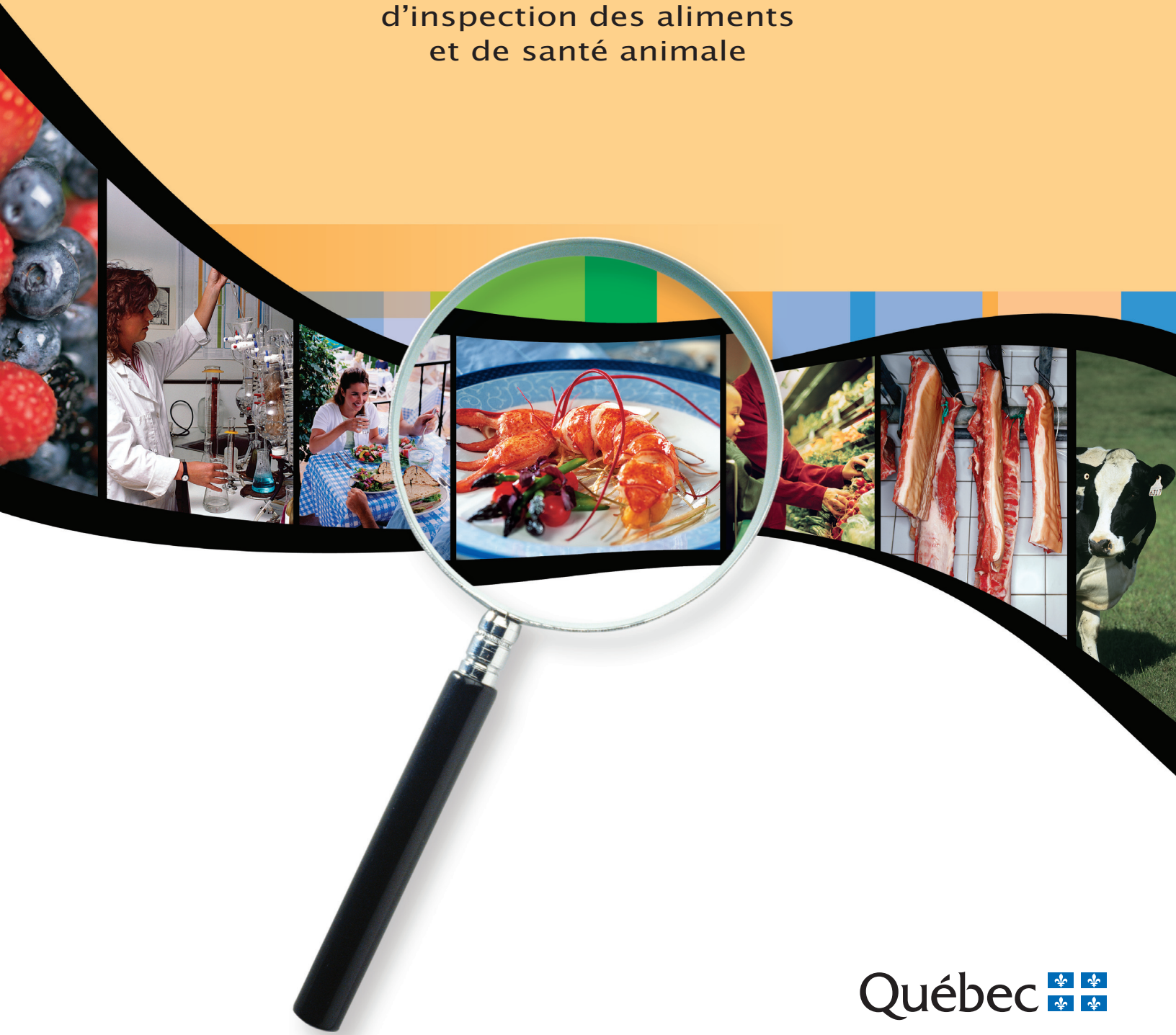


RAPPORT ANNUEL DE GESTION 2006-2007

Centre québécois
d'inspection des aliments
et de santé animale





Rapport annuel de gestion

Centre québécois
d'inspection
des aliments et
de santé animale



Ce document a été réalisé par
le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale
du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

Pour information, veuillez vous adresser à la :

**Direction de la qualité et des services à la clientèle
Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale**

200, chemin Ste-Foy, 11^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6

Téléphone : (418) 380-2120
Télécopieur : (418) 380-2169
Internet : www.mapaq.gouv.qc.ca
Courriel : dga@mapaq.gouv.qc.ca

Conception graphique et édition
Barrette Communication Graphique

Crédits photos

Photo de la page 17 : Éric Labonté, MAPAQ
Photo de la page 57 : MAPAQ

Table des matières

Message du ministre	5
Message du sous-ministre	6
Message de la sous-ministre adjointe	7
Rapport de validation	8

Présentation du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale

Mission	10
Vision et plan d'affaires	10
Produits, services et clientèles	11
Ressources humaines, financières et matérielles	12
Direction générale de l'alimentation	13
Structure organisationnelle	14

Bilan des résultats

Orientations et objectifs

Des aliments salubres et des animaux sains

Défi : La gestion du risque pour la santé 18

Orientation 1 : Agir rapidement et efficacement 18

Orientation 2 : Responsabiliser les entreprises quant à la maîtrise
des risques pour la santé. 31

La confiance de la population

Défi : L'affirmation de notre leadership 36

Orientation 3 : Assurer le développement continu des compétences. 36

Orientation 4 : Informer le consommateur afin qu'il fasse des choix
alimentaires éclairés. 38

Une organisation moderne axée sur le partenariat

Défi : L'amélioration de nos façons de faire. 49

Orientation 5 : Améliorer la prestation de services aux citoyens 49

Annexe au bilan des résultats 52

Bilan de l'utilisation des marges de manœuvre

Le bilan de l'utilisation des marges de manœuvre	58
--	----

Message du ministre

La population québécoise manifeste un intérêt croissant pour la sécurité des aliments et la protection de la santé animale. Il va de soi que ces questions constituent des priorités pour le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

En fait, la qualité des aliments produits et transformés au Québec contribue à l'excellente réputation de l'ensemble du secteur bioalimentaire québécois. Les entreprises, petites et grandes, investissent de nombreux efforts pour maintenir et augmenter leurs standards et, conséquemment, pour offrir des aliments sains, nutritifs et de première qualité.

Le Ministère compte sur l'équipe de spécialistes du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale pour assurer la salubrité et l'innocuité des aliments et pour veiller à la santé et au bien-être animal.

Le succès des interventions du Centre est grandement tributaire de l'engagement, de la motivation, de la compétence et de la volonté de dépassement de son équipe. La passion et le dévouement qui l'animent profitent à tous les acteurs du secteur bioalimentaire ainsi qu'à la population québécoise. Je tiens à exprimer toute ma reconnaissance à chacun des membres du personnel du Centre et à les remercier des efforts qu'ils consacrent à la sécurité des aliments et à la protection de la santé et du bien-être animal.

Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation,
ministre responsable des régions de Chaudière-Appalaches
et du Centre-du-Québec et député de Frontenac,

A handwritten signature in blue ink, reading "Laurent Lessard". The signature is fluid and cursive, with a distinct underline at the end.

Laurent Lessard

Message du sous-ministre

La mission du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale est de contribuer à la protection de la santé publique et à l'amélioration de la santé animale, et ce, en exerçant une surveillance de toute la chaîne bioalimentaire.

À coup sûr, de nouveaux défis se présenteront au cours des prochaines années et devront être relevés. Avec l'expertise reconnue du personnel du Centre et par la poursuite de nos efforts, je suis confiant que le Centre saura relever ces défis avec brio et maintenir le haut niveau de sécurité des aliments du Québec.

Le rapport annuel de l'année 2006-2007 témoigne de l'ampleur des réalisations relatives aux activités de surveillance, de contrôle et de sensibilisation du Centre. Ces réalisations concourent à la renommée et à la prospérité des entreprises de production, de transformation, de distribution, de vente d'aliments au détail et de restauration.

Je tiens à saluer l'engagement et le travail de tout le personnel du Centre qui participe à l'accomplissement du mandat gouvernemental en matière d'inspection des aliments et de surveillance de la santé animale.

Le sous-ministre,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Michel R. Saint-Pierre'.

Michel R. Saint-Pierre

Message de la sous-ministre adjointe de la Direction générale de l'alimentation

Le secteur bioalimentaire québécois connaît une évolution particulièrement accélérée depuis quelques années. Nouvelles entreprises, nouveaux marchés, technologies novatrices, pathogènes émergents, maladies sans précédent, les défis sont grands et nombreux mais, en même temps, ils sont passionnants.

Au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, la responsabilité de veiller à la salubrité et à l'innocuité des aliments ainsi que de protéger la santé animale est confiée au Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale. Pour accomplir sa mission, le Centre doit sans cesse s'adapter et innover dans un environnement en constante évolution. Il doit aussi ajuster et actualiser ses activités de surveillance et d'inspection face aux situations qui peuvent bouleverser la chaîne bioalimentaire.

Le Centre a atteint les résultats des engagements qu'il s'était fixés pour l'année 2006-2007. La Direction de l'évaluation de programmes et de la vérification interne du Ministère s'est assurée de la plausibilité des résultats et des explications afférentes contenus dans le présent rapport annuel, et ce, conformément aux normes d'examen généralement reconnues, et elle a établi un rapport favorable. L'information présentée dans le *Rapport annuel de gestion 2006-2007* est fiable et correspond à la situation telle qu'elle se présentait au 31 mars 2007.

Dans l'accomplissement de sa mission, le Centre, à titre d'organisation moderne axée sur le partenariat, met aussi à contribution l'expertise et le professionnalisme de différents partenaires afin d'assurer la sécurité des aliments qui sont offerts aux consommateurs.

Cette année, des sondages se font l'écho des résultats atteints par le Centre. Les consommateurs ont en effet signifié la confiance qu'ils témoignent à l'égard de la sécurité des aliments qui leur sont vendus; quant aux entreprises, elles ont exprimé un haut degré de satisfaction pour ce qui est de la qualité des services rendus par le personnel de l'inspection des aliments, sur l'ensemble du territoire du Québec. Ce rapport annuel présente des résultats tangibles des engagements que le Centre prend envers les consommateurs du Québec.

La sous-ministre adjointe de la Direction générale de l'alimentation
et responsable du Centre québécois d'inspection des aliments
et de santé animale,



Martine Dubuc

Rapport de validation de la direction de l'évaluation de programmes et de la vérification interne

Monsieur Michel R. Saint-Pierre
Sous-ministre
et
Madame Martine Dubuc
Sous-ministre adjointe de la Direction
générale de l'alimentation

Monsieur,
Madame,

Conformément au mandat que vous nous avez confié, nous avons effectué l'examen des résultats et des explications afférentes contenus dans le *Rapport annuel de gestion* du Centre québécois d'inspection des aliments et de la santé animale pour l'exercice terminé le 31 mars 2007.

La responsabilité de la fiabilité et de l'intégralité des données figurant au rapport annuel de gestion incombe à la direction du Centre. Notre responsabilité consiste à exprimer un avis sur le caractère plausible des résultats et des explications afférentes en nous basant sur les travaux que nous avons accomplis au cours de notre mandat.

Nos travaux de validation ont été effectués conformément aux normes d'examen généralement reconnues. Ils ont consisté essentiellement à obtenir des renseignements et des pièces justificatives, à utiliser des procédés analytiques, à documenter le fonctionnement des mécanismes de compilation, à réviser des calculs et à discuter de l'information fournie. Notre examen ne vise pas à vérifier les systèmes de compilation, à évaluer le contrôle interne ni à effectuer des sondages. Par conséquent, il ne constitue pas une vérification.

Au terme de notre mandat, nous concluons que les résultats et les explications afférentes, présentés au *Rapport annuel de gestion 2006-2007* du Centre québécois d'inspection des aliments et de la santé animale, sont plausibles.

Le directeur de l'évaluation de programmes
et de la vérification interne,



André Gervais

Québec, octobre 2007



Présentation

Centre québécois
d'inspection
des aliments et
de santé animale



Mission

Le secteur bioalimentaire évolue à un rythme accéléré. Pour suivre cette cadence, le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA), ci-après appelé « le Centre », doit continuellement adapter ses façons de faire. À cet égard, il ajuste et modernise ses méthodes de prévention, de surveillance et d'accompagnement des entreprises des divers secteurs de la chaîne bioalimentaire pour mieux remplir sa mission qui est de contribuer à la protection de la santé publique et à l'amélioration de la santé animale, et cela, en exerçant une surveillance à tous les niveaux de la chaîne bioalimentaire.

Vision et plan d'affaires

« Maintenir le statut de leader et de partenaire reconnu en matière de gestion du risque pour la santé », voilà la vision du Centre. La communication du risque, en ce qui a trait tant à la sécurité des aliments qu'à la santé animale, et la promotion des activités auprès de la population sont autant de leviers qui permettent au Centre d'accroître sa visibilité, de faire connaître et reconnaître ses compétences et ses domaines d'expertise et, ainsi, de rassurer la population du Québec à l'égard de la qualité et de la sécurité des aliments qui lui sont offerts.

Mandaté pour surveiller la salubrité et l'innocuité des aliments et la santé du cheptel animal, le Centre, remplit sa mission en s'engageant dans différentes activités : il surveille les différents maillons de la chaîne bioalimentaire, depuis la ferme jusqu'à la table, en exerçant des activités d'inspection et de contrôle dans les établissements et en mettant en œuvre des programmes de surveillance de la santé animale et des aliments afin de détecter, de façon précoce, les maladies d'origine animale ou alimentaire. Enfin, il informe les exploitants et les consommateurs sur la sécurité des aliments, notamment au moyen de communications relatives aux risques alimentaires.

Les préoccupations en matière d'innocuité des aliments, tout comme à l'égard de la santé animale, amènent le Centre à engager son savoir-faire dans la poursuite de trois enjeux majeurs :

- Des aliments salubres et des animaux sains ;
- La confiance de la population ;
- Une organisation moderne axée sur le partenariat.

À ces enjeux sont associés des défis que l'organisation entend relever.

- La gestion du risque pour la santé nécessite l'efficacité et la rapidité des interventions de même que la responsabilisation des intervenants de tous les maillons de la chaîne bioalimentaire, y compris les consommateurs. Il est primordial que les mécanismes de contrôle favorisent la détection précoce des problèmes ainsi que la mise en œuvre rapide de mesures correctives. Les moyens d'intervention doivent être souples et permettre à l'organisation de résoudre les problèmes qui émergent et de s'adapter au contexte international.

- L'affirmation de son leadership dans ses champs de compétence constitue une des pierres d'assise de la confiance de la population envers le Centre, de même qu'à l'égard de la sécurité des aliments et de la santé du cheptel québécois. Sa capacité d'intervention est attribuable à la compétence de son personnel et à la vision de ses gestionnaires. Cette confiance du public repose également sur l'information diffusée par le Centre et sur la sensibilisation des consommateurs qui en découle, ce qui permet à la population de faire des choix alimentaires éclairés.
- L'amélioration de ses façons de faire figure également au nombre des défis à relever. Le contexte de la modernisation de l'État permet d'exploiter davantage le statut d'agence et de réaffirmer l'importance accordée à la sécurité des aliments offerts aux Québécois. À cette préoccupation s'ajoutent l'amélioration de la prestation de services aux citoyens et la nécessité de favoriser davantage l'essor de nouveaux partenariats.

Produits, services et clientèles

Parce qu'il ne saurait relever à lui seul les nombreux défis que présente la gestion des risques pour la santé, le Centre collabore, de concert, avec des partenaires de divers ministères et organismes ainsi que d'associations ou regroupements professionnels et universitaires qui contribuent à l'accomplissement de sa mission.

Les produits et services offerts par le Centre sont notamment encadrés par les lois et règlements qu'il élabore, met en application et administre. En effet, en ce qui concerne l'inspection des aliments, son pouvoir dérive de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29). Le Centre a la responsabilité d'inspecter les établissements alimentaires pour vérifier l'innocuité des aliments, la salubrité et l'hygiène des lieux et du personnel. Toutefois, pour ce qui est des établissements situés dans l'île de Montréal, le Centre délègue cette tâche à la Ville de Montréal pour tous les établissements de détail et de restauration. Le gouvernement fédéral, par l'intermédiaire de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), intervient également au regard des préoccupations en matière d'innocuité des aliments comme de santé animale au Québec et, de plus, des ententes de partage des responsabilités sont en vigueur dans plusieurs secteurs d'activité.

Sur tout le territoire du Québec, les producteurs agricoles, les transformateurs alimentaires, les distributeurs et grossistes ainsi que les détaillants et restaurateurs sont assujettis aux inspections et aux contrôles exercés par le Centre. Par ailleurs, le principal bénéficiaire des services offerts par le Centre est le consommateur. Ce dernier est aussi un client en raison de l'information qu'il sollicite et des plaintes qu'il formule. En fait, le Centre assume la responsabilité de donner suite aux diverses plaintes relatives à l'étiquetage et la conformité des produits, aux cas rapportés de toxi-infections alimentaires, de différentes maladies animales en émergence et de zoonoses, de même qu'aux cas d'insalubrité d'établissements alimentaires.

La surveillance que le Centre exerce sur tous les maillons de la chaîne bioalimentaire permet d'offrir, en tout temps, des aliments sains et de qualité à l'ensemble des consommateurs québécois.

Ressources humaines, financières et matérielles

Par l'entremise du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), le gouvernement consacre d'importantes ressources humaines et matérielles en vue d'assurer et de toujours améliorer la qualité ainsi que la sécurité des aliments produits, transformés, distribués et vendus au Québec et sur ses marchés extérieurs.

Agence créée en 2001 en vertu de la Loi sur l'administration publique, le Centre assume toutes les responsabilités et obligations que lui confère cette loi. Il effectue sa planification stratégique, gère l'ensemble de ses ressources et effectue une reddition de comptes distincte de celle du Ministère.

Pour remplir le mandat qui lui est confié par l'État, le Centre s'entoure d'un personnel possédant une expertise de haut niveau qui fait preuve de leadership dans les divers champs de compétence qui lui sont propres.

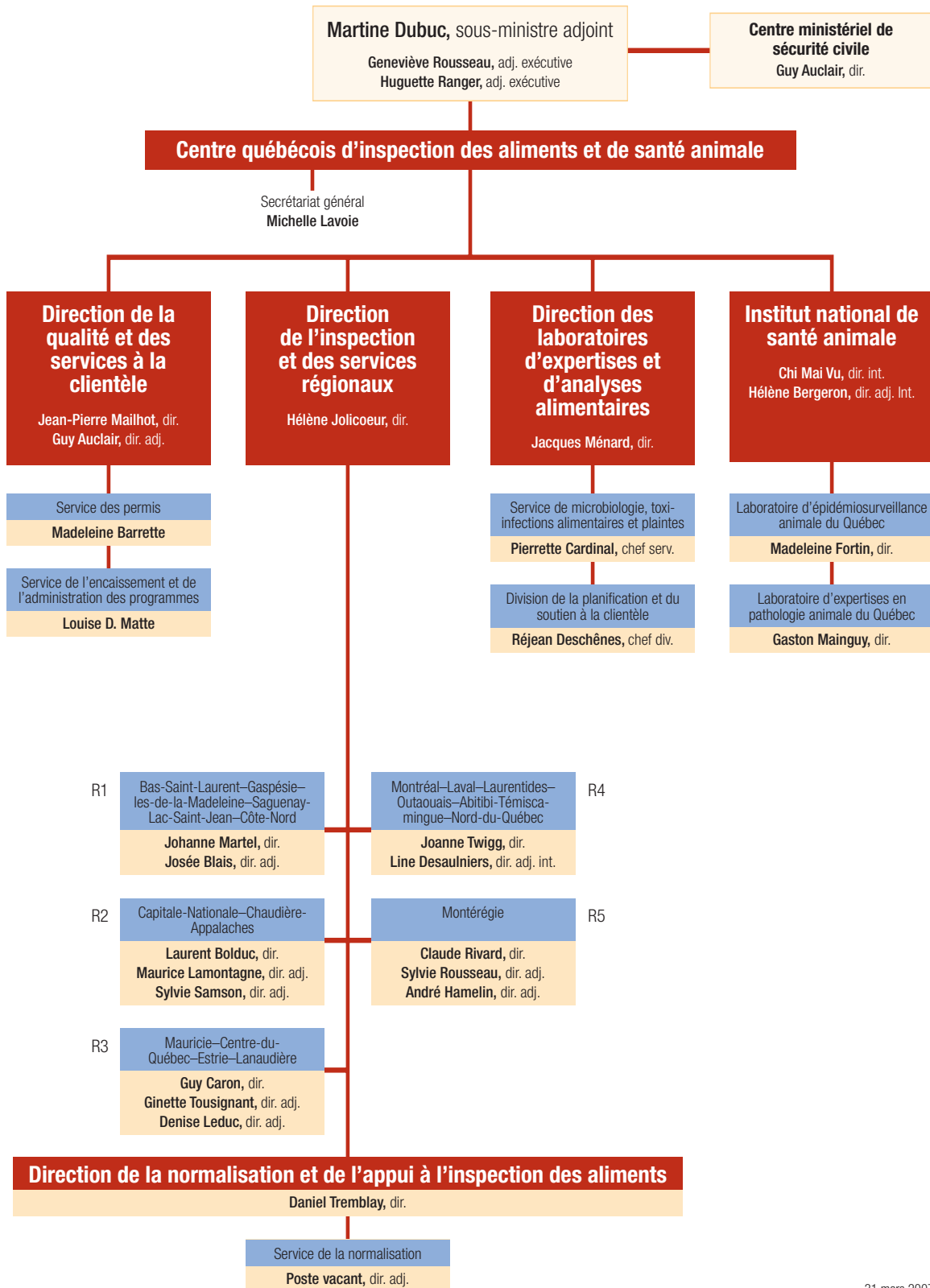
Pour ce faire, les employés du Centre sont répartis dans des directions centrales et régionales ainsi que dans de nombreux points de service qui couvrent l'ensemble du territoire québécois. Ces directions comprennent notamment les bureaux de l'inspection des aliments ainsi que les laboratoires d'analyses alimentaires, d'épidémiologie et de pathologie animale. Le Centre a pu compter en 2006-2007 sur un effectif de 435 personnes, c'est-à-dire le nombre d'employés embauchés sur une base permanente au 31 mars 2007. Le Centre embauche également 50 à 70 employés occasionnels, selon les périodes de l'année, pour réaliser des activités liées, entre autres choses, à l'inspection des établissements alimentaires en région et aux analyses dans ses laboratoires.

Le tableau suivant présente le budget de dépenses et d'investissements ainsi que les dépenses et les investissements réels de 2006-2007.

	Budget de dépenses	Dépenses réelles ¹	Écart
Rémunération	21 852 789\$	21 899 248\$	- 46 459\$
Fonctionnement	10 107 066\$	9 961 436\$	145 630\$
Transfert	17 080 000\$	16 967 669\$	112 331\$
Total	49 039 855\$	48 828 353\$	
	Budget	Investissements réels	
Investissements	474 800\$	390 610\$	

¹ Ces données peuvent s'avérer différentes de celles qui apparaîtront aux comptes publics, et ce, en raison des possibles rectifications effectuées par le Contrôleur des finances.

Direction générale de l'alimentation



31 mars 2007

Structure organisationnelle

Le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale est une composante de la Direction générale de l'alimentation, une unité administrative du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Il est constitué de quatre directions : la Direction de la qualité et des services à la clientèle, la Direction de l'inspection et des services régionaux, de laquelle relèvent cinq directions régionales d'inspection ainsi que la Direction de la normalisation et de l'appui à l'inspection des aliments ; la Direction de la qualité et des services à la clientèle ; la Direction des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires ; et l'Institut national de santé animale, duquel relèvent les laboratoires qui offrent des services de nécropsies et d'analyses aux fins de diagnostics et de surveillance en santé animale.

La **Direction de la qualité et des services à la clientèle** coordonne les activités de perfectionnement pour le personnel de la Direction générale de l'alimentation, délivre les permis requis par les activités des entreprises alimentaires et administre le Programme d'amélioration de la santé animale au Québec (ASAQ).

D'autre part, concernant les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de salubrité des aliments, la Direction réalise des campagnes de promotion auprès des consommateurs et produit des outils de sensibilisation pour les exploitants d'établissements alimentaires. La Direction collabore à la conception de programmes de formation destinés aux manipulateurs d'aliments qui travaillent dans ces établissements.

Enfin, la Direction coordonne l'optimisation des activités du Centre de même que la démarche ministérielle en matière d'alimentation et de santé.

La **Direction de l'inspection et des services régionaux** est composée de cinq directions régionales chargées de la mise en œuvre des différents programmes d'inspection des aliments et de surveillance de la santé animale. Les inspecteurs et les vétérinaires sont déployés sur tout le territoire québécois, dans divers points de service, incluant l'île de Montréal et les établissements placés sous l'autorité de l'Agence canadienne d'inspection des aliments et ce, par l'entremise d'ententes particulières.

La Direction de l'inspection et des services régionaux comprend également la Direction de la normalisation et de l'appui à l'inspection des aliments, laquelle fournit une expertise quant à l'évaluation et la gestion du risque en matière d'innocuité et de salubrité des aliments. Cette dernière élabore les normes et les procédures nécessaires à l'exécution des mandats d'inspection et assure la gestion des systèmes d'information rattachés à l'inspection. De plus, elle assure le lien avec les ministères et organismes fédéraux et participe activement aux travaux des comités fédéral-provinciaux-territoriaux touchant notamment les questions liées à la politique alimentaire canadienne, les systèmes d'inspection, la salubrité et l'innocuité des aliments.

La **Direction du laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires** est l'unité responsable de l'évaluation des risques alimentaires, de l'élaboration et de la mise en place des programmes d'analyses des aliments qui couvrent l'ensemble de la chaîne bioalimentaire au Québec, programmes lui permettant de documenter et d'évaluer diverses problématiques. En plus d'assurer le service d'analyses à la Direction générale de l'Alimentation, à d'autres directions du Ministère et à certains organismes externes, elle fournit une expertise basée sur l'évaluation scientifique des risques d'origine chimique, physique et microbiologique. Elle assume aussi la responsabilité de la coordination provinciale des interventions du Centre et de la Ville de Montréal en matière de toxoinfections alimentaires par une concertation étroite avec le réseau de la santé publique. Son rôle l'amène à exercer un leadership en ce qui concerne la veille sanitaire dans le domaine de l'innocuité des aliments, contribuant ainsi au mandat de protection de la santé publique qu'assume le Centre.

L'**Institut national de santé animale (INSA)** a pour mandat de surveiller l'état de santé du cheptel au Québec et de mettre en œuvre les mesures nécessaires afin de protéger la santé animale et la santé publique de même que la sécurité et le bien-être des animaux. Pour réaliser son mandat, il applique des lois, des règlements, des politiques, des programmes liés à la protection de la santé animale et de la santé publique, à la surveillance de l'antibiorésistance, au maintien de la sécurité et du bien-être animal de même qu'à l'identification et à la traçabilité des animaux d'élevage. Par ailleurs, afin d'accroître l'efficacité de ses interventions, l'INSA s'associe avec des partenaires publics et privés tels que les directions de santé publique, le ministère des Ressources naturelles et de la Faune, les médecins vétérinaires praticiens, la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal, Agri-Traçabilité Québec, ANIMA-Québec et l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

L'utilisation d'outils informatiques performants en matière de géomatique lui permet d'améliorer la rapidité et l'efficacité de ses activités. L'INSA s'assure aussi que des services vétérinaires sont offerts aux mêmes coûts aux producteurs agricoles, sur l'ensemble du territoire du Québec, selon une entente signée avec l'Association des médecins vétérinaires praticiens du Québec, l'Union des producteurs agricoles et le Centre de distribution de médicaments vétérinaires.

Par ailleurs, le Laboratoire d'épidémiologie animale du Québec, le Laboratoire d'expertises en pathologie animale du Québec et le Centre régional de pathologie de L'Assomption viennent appuyer les diagnostics des médecins vétérinaires praticiens relativement aux conditions pouvant nuire à la santé des animaux, contribuant ainsi à la conception des programmes de surveillance et des enquêtes destinées à mieux connaître l'état de santé du cheptel et, au besoin, permettant de statuer sur son état.



Bilan des résultats



Des aliments salubres et des animaux sains DÉFI : La gestion du risque pour la santé

ORIENTATION 1 Agir rapidement et efficacement

Objectif 1 Améliorer le taux de respect du délai prévu pour le traitement des plaintes, des toxi-infections alimentaires et des zoonoses

Indicateur	Cible 2006-2007	Résultats 2006-2007	Résultats 2005-2006
Pourcentage de plaintes dont le traitement a été enclenché dans le délai prévu :			
• Lien direct pour la santé (24 heures)	95 %	94,2 %	91,8 %
• Cas relatif à l'hygiène et à la salubrité (2 jours)	92 %	92,3 %	88,7 %

Contexte

Pour toutes les plaintes ayant un lien direct avec la santé ainsi que celles liées à l'hygiène et à la salubrité, le délai de traitement est un facteur important au regard de la protection de la santé et de la qualité des services offerts à la clientèle.

Les consommateurs ont la responsabilité de faire preuve de vigilance et de rapporter les situations qui, selon eux, nécessitent une intervention. Ces situations peuvent se rapporter à des maladies ayant un lien direct avec la santé des consommateurs, comme une maladie d'origine alimentaire (toxi-infections alimentaires, allergies) ou transmise par les animaux (zoonoses).

Par ailleurs, les autres situations signalées peuvent se rapporter à une plainte relative à « l'hygiène » des établissements alimentaires ou, encore, à la « salubrité » des aliments.

Pour joindre le Centre, divers moyens sont mis à la disposition des consommateurs, notamment un numéro de téléphone sans frais (1 800 463-5023), un système téléphonique de réponse aux urgences en dehors des heures de bureau, une adresse électronique (www.mapaq.gouv.qc.ca) ainsi que les numéros de téléphone des divers points de service de l'inspection des aliments et de santé animale, sur tout le territoire du Québec.

Résultats *Pourcentage de plaintes dont le traitement a été effectué dans le délai prévu*

Lien direct pour la santé

Pour l'année 2006-2007, le résultat concernant le suivi des plaintes ayant un « lien direct avec la santé », et dont le traitement a été enclenché dans le délai prévu de 24 heures, est de 94,2 % alors que la cible à atteindre était de 95 %. Il est à signaler qu'une des difficultés éprouvées en cette matière est de pouvoir joindre les exploitants visés par les plaintes en dehors des heures d'ouverture. Toutefois, on peut remarquer une amélioration de 2,4 % par rapport à l'année précédente.

La cible visée pour l'année 2007-2008 est que le traitement de 97 % des plaintes qui ont un rapport direct avec la santé soit enclenché dans les délais prévus.

Cas relatifs à l'hygiène et à la salubrité

Pour l'année 2006-2007, le résultat concernant les plaintes se rapportant à « l'hygiène » et à la « salubrité », et qui ont été enclenchées dans le délai prévu, soit deux jours, est de 92,3 % alors que la cible à atteindre était de 92 %. La cible a été atteinte et on note une amélioration de 3,6 % par rapport à l'année précédente.

La cible visée pour l'année 2007-2008 est que le traitement de 94 % des plaintes relatives à l'hygiène et à la salubrité soit enclenché dans les délais prévus.

Objectif 2 *Améliorer, chaque année, le délai pour le retour d'information à la suite d'une plainte*

Indicateur	Cible 2006-2007	Résultats 2006-2007	Résultats 2005-2006
Taux de respect du délai maximal de 10 jours ouvrables	80 %	84,5 %	77,3 %

Résultats *Taux de respect du délai maximal de 10 jours ouvrables*

Le délai pour le retour d'information au plaignant à la suite d'une plainte est calculé, en jours ouvrables, à partir de la date de réception d'une plainte « complète ». Celle-ci est considérée comme « complète » uniquement si elle contient le nom et les coordonnées de la personne qui l'a déposée. S'il est impossible de joindre la personne pour le retour d'information, un message est laissé sur le répondeur de cette dernière, la date et l'heure de cette intervention constituent alors le retour d'information.

Des 3 042 plaintes complètes traitées durant l'année 2006-2007, un total de 2 570 ont reçu un retour d'information dans le délai prescrit de 10 jours ouvrables, soit 84,5 %, ce qui représente un dépassement positif de la cible à atteindre de 4,5 % et une amélioration de 7,2 % par rapport à l'année précédente.

La cible visée pour l'année 2007-2008 est que 87 % des plaintes fassent l'objet d'un retour d'information à l'intérieur du délai maximal de 10 jours ouvrables..

Objectif 3 *Assurer le maintien, pour le public, du système de réponse aux urgences entre 8 h et 23 h, 365 jours par année*

Indicateur	Cible 2006-2007	Résultats 2006-2007	Résultats 2005-2006
Pourcentage de jours dans l'année où le service a été maintenu tel qu'il était prévu	98 %	97,8 %	100 %

Contexte

Afin de permettre au public de rapporter, en dehors des heures normales de bureau, les situations d'urgence, notamment les signalements concernant les toxi-infections alimentaires et les zoonoses, de même que les sinistres tels que les incendies et les inondations compromettant l'innocuité des aliments, le Centre a mis en place un service de réponse à la clientèle au moyen d'une ligne téléphonique sans frais. Il est donc possible de joindre nos services entre 8 h et 23 h, et ce, 365 jours par année, de la façon suivante :

- Durant les heures normales de bureau, soit de 8 h à 16 h 30, toutes les demandes d'information ou les signalements, y compris les urgences, peuvent être adressées au service habituel de réception des appels ;
- En dehors des heures de bureau, soit de 16 h 30 à 23 h, ainsi que les fins de semaine et les jours fériés, le système de garde permet d'acheminer les appels vers les téléphones cellulaires des personnes chargées de la permanence du service. Les situations rapportées sont traitées en fonction de leur nature et de leur degré d'urgence, par la région concernée ou par la Ville de Montréal.
- Un service de messagerie vocale permet également d'avertir le Centre en dehors des heures prévues par la permanence, soit de 23 h à 8 h chaque jour. Les messages sont relevés systématiquement tous les jours, incluant les fins de semaine et les jours fériés, afin de traiter immédiatement les cas urgents signalés par les consommateurs.

Résultats *Pourcentage de jours dans l'année où le service a été maintenu tel qu'il était prévu*

Le pourcentage de jours dans l'année où le service a été maintenu est de 97,8 %, pour une cible visée de 98 %.

Au cours de l'année 2006-2007, les personnes qui assuraient la permanence de 16 h 30 à 23 h ont reçu 343 appels et 81 messages ont été relevés sur le système de messagerie vocale. Tous ont été traités, selon leur priorité et leur niveau de risque. Le service a fonctionné selon l'horaire établi pour l'année, sauf durant une semaine en novembre 2006 où une défaillance du système téléphonique du Centre était en cause.

Objectif 4 Assurer l'évolution du système d'inspection des aliments et de surveillance de la santé animale

Indicateur	Cible 2006-2007	Résultats 2006-2007
Nouveaux services d'expertise et mesures touchant des problématiques anticipées ou des maladies émergentes	Parasitologie	Expertise développée pour le dépistage de 4 parasites
	Détection de la maladie suivante : Newcastle aviaire	Mise en place d'un test de dépistage
Activités relatives à l'antibiorésistance prévues annuellement dans le plan d'action et communication des résultats	Dépôt du plan d'action 2006-2007 du programme de surveillance de l'antibiorésistance	Plan déposé
	Bilan annuel des résultats du programme	Bilan réalisé

Contexte

Le Québec n'échappe pas à la mondialisation ni aux répercussions sanitaires et économiques que peut engendrer l'apparition de nouveaux pathogènes. C'est pourquoi, au fil des années, par l'entremise du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale, il s'est doté de mécanismes lui permettant de répondre aux diverses exigences dans ce domaine. En effet, afin de protéger adéquatement la santé de la population, le Centre assure une veille constante à tous les maillons de la chaîne bioalimentaire. Les outils qu'il a mis en place jusqu'ici afin d'accroître cette vigilance ont fait de lui un chef de file reconnu en matière de surveillance en santé animale.

Bien que la population fasse confiance aux gouvernements pour assurer la qualité et l'innocuité de ce qu'elle consomme quotidiennement, elle manifeste toujours des craintes vis-à-vis de certaines conditions pouvant potentiellement avoir des conséquences néfastes pour la santé, comme ce fut le cas pour les épisodes de la maladie de la vache folle et de la grippe aviaire.

Afin de rassurer le consommateur et de répondre efficacement aux nombreux événements qui menacent le statut sanitaire du cheptel québécois et, par conséquent, la qualité des denrées alimentaires qui sont offertes, le Centre consolide sans cesse les liens qu'il entretient avec ses partenaires. De plus, il se dote d'outils toujours plus performants, ce qui lui permet de mieux s'adapter aux règles sanitaires internationales ainsi qu'à la gestion des risques sanitaires et alimentaires.

Résultats

Nouveaux services d'expertise et mesures touchant des problématiques anticipées ou des maladies émergentes :

Afin de contribuer à l'évolution du système d'inspection des aliments et de surveillance de la santé animale, de nouveaux services d'expertise et de nouvelles mesures touchant des problématiques anticipées ou des maladies émergentes ont fait l'objet de travaux.

Parasitologie

Avec l'arrivée sur nos comptoirs d'aliments provenant de divers pays, le Centre doit être plus vigilant relativement à l'apparition de nouveaux pathogènes tels que les parasites qui peuvent infester les fruits et les légumes en provenance d'autres pays.

Même si les infections parasitologiques sont moins fréquentes que les infections d'origine bactérienne ou virale, elles peuvent néanmoins affecter sérieusement la santé des personnes qui en sont atteintes. En effet, ces infections causent principalement des crampes abdominales, de la diarrhée et de la fatigue. Les symptômes peuvent être sévères et durer plusieurs semaines. Dans certains cas, les mesures d'hygiène de base pour la préparation et la cuisson des aliments suffisent pour détruire ces parasites.

En 2006-2007, le Centre a ainsi initié la mise au point de méthodes de détection de quatre parasites trouvés dans l'eau et les aliments, notamment *Giardia sp.*, *Cryptosporidium parvum*, *Toxoplasma gondii* et *Cyclospora cayatenensis*, méthodes basées sur l'observation microscopique et la biologie moléculaire. Ces nouvelles techniques permettront d'améliorer la surveillance de l'innocuité des aliments offerts, et ce, par la mise en œuvre de nouveaux programmes de surveillance des aliments.

Le laboratoire d'analyses et d'expertises alimentaires travaille également à l'optimisation de la méthode de détection des virus dans les aliments, ce qui en fait un chef de file dans le domaine de la virologie alimentaire au Canada. De plus, des programmes de mise au point d'analyses chimiques ont ciblé principalement les contaminants environnementaux et les éléments radioactifs. En plus de renseigner sur l'état de diverses situations, ces analyses contribuent de façon concrète au contrôle de l'innocuité et de la qualité des aliments pour une protection accrue de la santé des consommateurs.

Détection de la maladie de Newcastle

La maladie de Newcastle est une maladie virale qui frappe les oiseaux sauvages et domestiques. Au Québec, comme sur l'ensemble du territoire canadien, la forme la plus virulente de cette maladie n'existe pas ; il s'agit d'une maladie animale exotique, qui fait partie des maladies à déclaration obligatoire. Cette maladie pourrait provoquer des pertes économiques importantes advenant son introduction dans nos élevages domestiques.

Depuis juillet 2006, le Laboratoire d'épidémiologie animale du Québec offre un nouveau test qui permet de détecter rapidement le virus responsable de cette maladie et d'exercer une surveillance quant à l'apparition éventuelle de sa forme hautement virulente en territoire québécois. Pour l'année 2006-2007, 44 tests ont été effectués, parmi lesquels aucun cas de maladie de Newcastle hautement virulent n'a été diagnostiqué.

Autres activités réalisées afin d'assurer la surveillance de la santé animale :

La consolidation des mesures de surveillance de la santé animale s'est poursuivie en 2006-2007. Cela est jugé essentiel pour garantir la sécurité des aliments d'origine animale et pour rassurer les consommateurs tant d'ici que d'ailleurs.

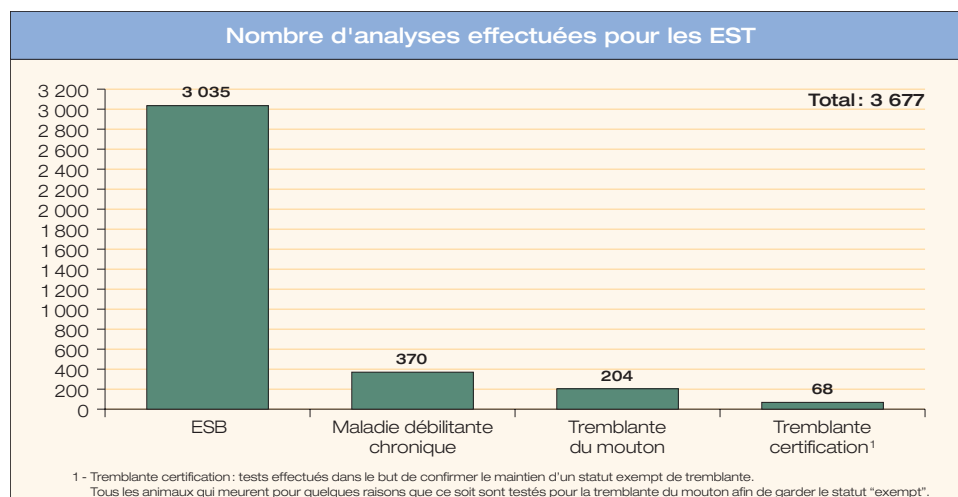
Parce qu'elles n'ont cessé de préoccuper la population et d'intéresser les divers intervenants du secteur bioalimentaire, les maladies animales telles que l'influenza aviaire et les encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST) ont continué de faire l'objet d'une surveillance particulière de la part du personnel du Centre. Ainsi, des interventions spécifiques ont été menées au regard de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), de la maladie débilite chronique des cervidés, de la tremblante du mouton de même que de l'influenza aviaire.

Surveillance des EST

Les encéphalopathies spongiformes transmissibles forment un groupe de maladies dégénératives à évolution lente qui attaquent gravement le système nerveux. Cette maladie est causée par une forme anormale de protéine nommée « prion » qui est présente dans le cerveau de l'animal atteint.

La surveillance efficace de ces conditions passe notamment par la réalisation d'épreuves diagnostiques rapides. Ainsi, le Laboratoire d'épidémiologie animale du Québec effectue des tests qui lui permettent d'obtenir des résultats en moins de 24 heures. Accrédité par l'Agence canadienne d'inspection des aliments, ce laboratoire fait partie du Réseau national canadien des laboratoires de dépistage des encéphalopathies spongiformes transmissibles.

En 2006-2007, 3 677 analyses ont été effectuées sur des tissus provenant de vaches, de chèvres, de moutons et de cervidés dans le but de diagnostiquer des EST. Parmi ces analyses, 3 035 visaient la détection seule de l'ESB chez des bovins à risque, 370, la maladie débilite chronique des cervidés, 204, la tremblante du mouton et, enfin, 68 avaient pour objet de certifier l'absence de la tremblante. Les résultats de ces tests se sont tous révélés négatifs.



Depuis juillet 2003, des mesures existent au Canada visant à réduire le risque que l'humain soit exposé à l'agent de l'ESB. Ainsi, le matériel à risque spécifié (MRS), c'est-à-dire l'ensemble des tissus où l'agent infectieux se concentre chez un animal atteint de la maladie, doit être retiré de la chaîne alimentaire, et ce, au moment de l'abattage des animaux et de la découpe des carcasses. De plus, la vente des produits qui en contiendraient est interdite. Le Centre poursuit ses activités liées à l'inspection et à la surveillance quant à l'application de ces exigences, en plus de continuer à participer au programme de surveillance canadien instauré à cet égard.

Le Centre a effectué 3 378 inspections dans les 1 239 établissements alimentaires sous son autorité, susceptibles de retirer le MRS des carcasses de bovins. Ces interventions ont permis d'assurer que les établissements concernés connaissent bien leurs obligations dans ce domaine et effectuent adéquatement le retrait du MRS.

Surveillance de l'influenza aviaire

Le virus de l'influenza aviaire de sous-type H5N1, hautement pathogène, pourrait dévaster sérieusement l'industrie avicole et représenter un risque sérieux pour la santé de la population. Ce virus a de nouveau fait l'objet de préoccupations spécifiques. En 2006-2007, il a poursuivi sa progression dans les élevages de volailles en Asie, en Europe, au Moyen-Orient et en Afrique. C'est pourquoi le Centre a accru considérablement ses efforts quant à ses activités liées à la surveillance, à la prévention et à la communication des risques à cet égard.

Ainsi, les discussions se sont poursuivies entre le Centre, l'industrie et l'Agence canadienne d'inspection des aliments quant à l'élaboration d'un plan de surveillance au regard de l'influenza aviaire. Parallèlement à ces discussions, le Centre a accentué sa surveillance quant à cette maladie, notamment en ce qui a trait à l'analyse d'oiseaux morts acheminés à ses laboratoires. En effet, tous les oiseaux envoyés à la suite de mortalité dans le troupeau d'origine sont systématiquement analysés pour détecter la présence du virus à l'origine de l'influenza aviaire.

Le Laboratoire d'épidémiologie animale du Québec a réalisé, en 2006-2007, 3 049 analyses sur des sujets de différentes espèces aviaires domestiques et sauvages. Parmi celles-ci, 1 124 ont été effectuées en vue d'assurer une surveillance provinciale et 1 925, dans le cadre du programme fédéral de surveillance des oiseaux sauvages. Ces analyses permettent une surveillance visant à intervenir rapidement si la situation le nécessite.

Depuis 2005, le Ministère participe activement à l'Enquête canadienne interagences concernant l'influenza aviaire chez les oiseaux sauvages vivants et en santé. Rappelons que cette enquête est coordonnée par le Centre canadien coopératif de la santé de la faune et menée en collaboration avec le Service canadien de la faune et le Centre québécois sur la santé des animaux sauvages.

Surveillance de l'influenza aviaire : centrale de signalement

En collaboration avec le ministère des Ressources naturelles et de la Faune et Services Québec, le Ministère a annoncé, le 11 août 2006, la mise en service d'une centrale de signalement. Celle-ci vise à améliorer la vigilance et la surveillance relative aux oiseaux trouvés morts au Québec et est destinée à recueillir les données sur ceux-ci. Tous les renseignements issus des activités réalisées sur l'influenza aviaire, notamment les résultats des analyses effectuées au Laboratoire d'épidémiologie animale du Québec, font l'objet de surveillance journalière et hebdomadaire.

De leur côté, les citoyens sont invités à joindre Services Québec afin que soit rapporté à cette centrale tout cas d'oiseau domestique ou sauvage trouvé mort. En 2006-2007, la centrale a reçu et traité 2 729 appels. Ainsi, grâce à la participation de la population, plus de 600 oiseaux sauvages ont pu être récupérés et analysés. De ce nombre, la centrale à elle seule a permis, depuis sa mise en service, la collecte et l'analyse de 513 oiseaux. Toutes les analyses se sont révélées négatives pour ce qui est de la présence de la souche asiatique H5N1 hautement pathogène du virus de l'influenza aviaire. Tous les résultats liés à cette surveillance sont diffusés sur les sites Internet du Centre et du Ministère.

Surveillance de la rage du raton laveur

À la suite de la découverte du premier cas de rage chez un raton laveur au Québec, le Centre a participé très activement aux activités de surveillance et de lutte contre cette maladie. Ainsi, de juin à novembre 2006, les médecins vétérinaires du Centre ont travaillé avec les partenaires du ministère de la Santé et des Services sociaux, du ministère des Ressources naturelles et de la Faune, de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, de la Faculté de médecine vétérinaire et des directions de santé publique de la Montérégie et de l'Estrie afin de circonscrire rapidement les cas signalés et d'informer adéquatement la population. En tout, quatre cas de ratons laveurs infectés par le virus de la rage ont été trouvés parmi les 1 135 échantillons analysés. Les résultats ont été communiqués à nos partenaires et à la population.

Au nombre des mesures mises en œuvre à ce chapitre figurent la capture de ratons laveurs, de moufettes et de renards, ainsi que l'analyse de tissus provenant de ces animaux, dans un rayon de 5 km des cas rapportés, de même que la capture, la vaccination antirabique, le marquage et la remise en liberté dans l'environnement des animaux, dans un rayon additionnel de 5 km.

Prévalence de la paratuberculose

La paratuberculose est une maladie bactérienne qui frappe les ruminants, dont les bovins, les ovins, les caprins et les cervidés. Cette maladie peut avoir des répercussions graves sur la santé des cheptels qui en sont infectés puisqu'elle détériore la condition générale des sujets atteints.

Dans le cadre de sa mission, le Centre, en collaboration avec des partenaires, est à mettre en place un programme pour diminuer le nombre de cas de paratuberculose dans les troupeaux laitiers et les troupeaux vache-veau au Québec. Ce programme nécessite la mise en place d'outils diagnostiques performants.

Le Laboratoire d'épidémiologie animale du Québec (LEAQ) a mis sur pied un nouveau laboratoire de diagnostic destiné à la lutte contre cette maladie et s'est doté d'un appareil automatisé permettant d'effectuer la culture de l'agent responsable de la paratuberculose. En conséquence, il est donc le seul laboratoire vétérinaire à offrir ce test au Québec. Le nouvel outil diagnostique permet d'effectuer la culture des mycobactéries dans un délai de 6 semaines, comparativement à la méthode traditionnelle exigeant des délais de plus de 12 semaines. Les premiers tests ont été effectués au mois de mars 2007.

Des projets de recherche sur la prévalence de la paratuberculose au Québec, en collaboration avec la Faculté de médecine vétérinaire, sont en préparation et le Laboratoire d'épidémiologie animale du Québec offrira des services de diagnostic.

Activités relatives à l'antibiorésistance prévues annuellement dans le plan d'action et communication des résultats

Dépôt du plan d'action 2006-2007 du programme de surveillance de l'antibiorésistance

Le plan d'action 2006-2007 du programme de surveillance de l'antibiorésistance a été déposé devant le comité de gestion du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale.

Bilan annuel des résultats du programme

Dans le cadre du bilan du programme de surveillance de la résistance aux agents antimicrobiens des bactéries d'origines animales et alimentaires, certaines activités méritent notamment d'être soulignées :

- La surveillance de l'antibiorésistance des bactéries d'origines animales et alimentaires, dont les salmonelles isolées de cas cliniques chez les animaux, a été réalisée grâce à la collaboration de l'Agence de santé publique du Canada ;
- Les communications adressées aux chercheurs et médecins vétérinaires ainsi que celles maintenues avec les professionnels de la santé publique ;
- La diffusion du sommaire des activités de surveillance sur la vitrine externe du Ministère ;
- Les travaux du sous-groupe de travail provincial sur l'antibiorésistance se sont poursuivis afin de proposer des recommandations pour diminuer le phénomène de l'antibiorésistance au Québec.

Objectif 5 Améliorer notre capacité d'intervention en situation de crise sanitaire

Indicateur	Cible 2006-2007	Résultats 2006-2007
Identification permanente des animaux	Liste des prochaines espèces à identifier	Se référer au texte ci-dessous
Traçabilité des aliments	Liste des autres filières à tracer, selon les orientations fixées	Se référer au texte ci-dessous
Disponibilité d'un plan d'urgence pour la gestion des crises sanitaires	Un exercice de communication préparé	Exercice réalisé

Contexte

Parce que les échanges commerciaux se multiplient à l'échelle internationale, notamment dans le secteur bioalimentaire, et que, de ce fait, des dangers accrus d'introduction d'agents pathogènes menacent la santé des consommateurs et celle du cheptel, la nécessité d'intervenir rapidement en cas de crise sanitaire impose aux autorités de mettre en place divers mécanismes d'intervention. La possibilité de retracer aisément les sources de contamination ou d'infestation d'un produit ou d'un animal, c'est-à-dire la traçabilité, permet d'assurer la santé de la population, de prévenir la dissémination de maladies et de favoriser la reprise des échanges commerciaux. Par conséquent, la mise en place de systèmes de traçabilité des animaux et des aliments est un facteur clé pour la gestion des risques.

À l'instar de plusieurs gouvernements, celui du Québec, de concert avec ses partenaires, a défini les orientations dans le domaine de la traçabilité. Ceci lui a permis de se tailler une place de choix parmi les chefs de file dans ce domaine et de faire valoir les avantages des mécanismes d'identification et de traçabilité mis en place à ce jour sur son territoire. En effet, il importe que la mise en œuvre des systèmes de traçabilité soit harmonisée à l'échelle mondiale afin d'assurer une intervention rapide et efficace lorsque des crises sanitaires surviennent ainsi que de permettre le retrait et le rappel des aliments contaminés, et ce, tout en maintenant la libre circulation des produits.

Au Québec, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a choisi de développer la traçabilité en partenariat avec l'industrie. De ce fait, il a confié la gestion du système d'identification et de traçabilité des animaux à Agri-Traçabilité Québec inc. (ATQ), organisme sans but lucratif dont le conseil d'administration est composé de représentants de l'industrie et du gouvernement.

L'enregistrement, dans une même base de données, des renseignements relatifs à l'identification des animaux, aux sites où ils se trouvent et à leurs déplacements favorise une analyse rapide et efficace dans l'éventualité où un animal devrait être retracé. L'utilisation d'une boucle électronique ainsi que d'outils électroniques de lecture et de transmission de l'ensemble des renseignements nécessaires assure également la fiabilité du système.

Résultats *Identification permanente des animaux*

Les espèces ciblées pour 2006-2007 sont les porcs et les cervidés.

Traçabilité des ovins et des bovins

L'identification des bovins et des ovins et le suivi de leurs déplacements sont obligatoires en vertu du Règlement sur l'identification et la traçabilité de certains animaux depuis 2002 et 2004, respectivement. Par conséquent, l'implantation de la traçabilité chez ces espèces est complétée.

Traçabilité des porcs

L'industrie québécoise porcine a convenu de développer la traçabilité des porcs selon l'échéancier proposé par le Conseil canadien du porc. À ce jour, les porcs qui sont menés à l'abattoir portent un numéro tatoué unique au Canada. Au Québec, ce numéro est associé au bâtiment d'élevage. L'identification de ces porcs constitue une première étape vers la traçabilité.

Traçabilité des cervidés

Depuis 2004, l'Association cerfs rouges du Québec et l'Association des éleveurs de wapitis du Québec ont montré un intérêt soutenu pour l'identification et la traçabilité des cervidés. Selon ces associations, cette mesure est indispensable pour reconquérir les marchés d'exportation. Ainsi, un projet pilote d'identification et de traçabilité auquel ont participé 28 producteurs et divers partenaires a été mis en œuvre. Le rapport final de ce projet, déposé en décembre 2005, contenait des observations et des recommandations utiles, notamment au regard des étiquettes devant être fixées aux oreilles des animaux. Les travaux relatifs à la traçabilité des cervidés ont démarré en 2006.

Traçabilité des aliments

L'Assemblée nationale a sanctionné la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29) en juin 2000. Cette loi prévoit l'obligation pour les exploitants d'entreprises agroalimentaires de se doter d'un système de traçabilité conforme aux exigences qui sont prescrites par règlement, et ce, à des fins de rappel et de retrait de produits alimentaires lorsque leur consommation peut présenter un risque pour la santé.

Les orientations en matière de traçabilité des aliments ont été redéfinies en 2006-2007. Compte tenu de l'orientation qui s'applique au développement et à l'implantation de la traçabilité des aliments secteur par secteur, la portée des travaux a été axée sur la traçabilité des viandes bovines.

La rédaction d'un projet de règlement sur la traçabilité des viandes bovines destinées à la consommation humaine est en voie d'élaboration. L'objectif visé consiste à définir les règles pour suivre le cheminement des viandes bovines de l'abattoir jusqu'aux établissements de vente au détail et de restauration.

Ce projet permettra au Centre d'améliorer sa capacité d'intervenir en situation de crise relativement à la sécurité des aliments, en retraçant et en retirant plus rapidement des étalages un produit présentant une menace pour la santé des consommateurs.

Autres réalisations en traçabilité en 2006-2007

Participation d'Agri-Traçabilité Québec au développement et à l'implantation du système québécois de traçabilité

Le Ministère a octroyé, en 2006-2007, un montant de 3 millions de dollars afin de permettre à ATQ de poursuivre ses activités, notamment au regard de la gestion de la base de données de traçabilité et de l'accompagnement des entreprises dans l'implantation du système de traçabilité. À cet égard, ATQ fait état de ses réalisations dans son rapport annuel.

Participation du Centre au « Mois du Québec au Japon »

En mars 2007, s'est tenu au Japon un séminaire sur la traçabilité dans le cadre de l'exposition Foodex, principale foire d'exposition agroalimentaire dans ce pays. Organisé par le Ministère en collaboration avec la Délégation générale du Québec à Tokyo, de concert avec le ministère des Relations internationales et le ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation, l'évènement a permis au Québec de faire connaître le système de traçabilité québécois aux Japonais qui sont très préoccupés par la sécurité des aliments et la traçabilité. Des représentants de l'industrie québécoise de même que des gouvernements fédéral et provincial sont venus témoigner de leur expertise dans ce domaine. La sous-ministre adjointe à la Direction générale de l'alimentation a présenté le système québécois de traçabilité dans le cadre de cet évènement. Le séminaire s'inscrivait au cœur du « Mois du Québec au Japon » lancé dans le cadre de la Politique internationale dévoilée en mai 2006 et dans laquelle le Japon figure à titre de pays prioritaire. La Politique vise également à accroître les échanges économiques, culturels et institutionnels ainsi qu'à faire valoir la réputation du Québec auprès du public japonais.

Rappelons que, parmi les retombées du système québécois de traçabilité, le Québec a été le premier producteur à pouvoir exporter des veaux au Japon à la suite de la fermeture des frontières au bœuf canadien en raison de l'ESB, en mai 2003. Les Japonais, qui ont visité un abattoir de veaux de lait, ont été impressionnés par le fait qu'au Québec le système de traçabilité permet à l'abattoir de connaître la date de naissance des animaux grâce à la base de données gérée par Agri-Traçabilité Québec.

Travaux à l'échelle canadienne

Le Centre participe à l'élaboration des orientations du système national de traçabilité des animaux d'élevage avec les représentants des autres provinces canadiennes et de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, en vue d'assurer une harmonisation du système de traçabilité québécois avec le système canadien. En raison de l'avancement du système québécois dans le développement de la traçabilité, le Québec est en mesure d'exercer un certain leadership au sein des travaux menés par le gouvernement fédéral et les autres provinces dans l'implantation d'un véritable système de traçabilité au Canada. De plus, le Centre veille à ce que les entreprises du Québec puissent obtenir leur juste part de l'aide financière fédérale. Ainsi, grâce à ses interventions, les critères du programme canadien d'appui à la traçabilité ont été actualisés, ce qui a permis aux entreprises du Québec et à Agri-Traçabilité Québec de se prévaloir de l'aide du programme.

Participation au comité *ad hoc* international sur la traçabilité

Créé par l'Organisation mondiale de la santé animale, le comité *ad hoc* international sur la traçabilité a pour mandat de définir les orientations internationales en matière d'identification et de traçabilité des animaux. Un représentant du Centre siège à ce comité à titre d'expert.

Missions étrangères

Le Centre et Agri-Traçabilité Québec ont accueilli des représentants de la Nouvelle-Écosse, de l'Île-du-Prince-Édouard, du Vietnam et de la Chine, qui souhaitent connaître le système de traçabilité québécois. Ceux-ci se sont montrés intéressés entre autres choses par l'utilisation de l'identifiant électronique, la saisie des déplacements des animaux dans une base de données unique et la localisation des sites où sont gardés ces animaux.

Une mission organisée dans le cadre du Forum de coopération et de partenariat franco-québécois sur la sécurité alimentaire – Traçabilité, a eu lieu en novembre 2006. Axée principalement sur la traçabilité par lot, cette mission a permis de profiter de l'expertise de la France dans l'implantation de la traçabilité, notamment au sein des filières porc, volaille et lait.

Disponibilité d'un plan d'urgence pour la gestion des crises sanitaires

En 2006-2007, le Ministère a poursuivi ses activités au regard de la gestion des crises sanitaires qui représentent toujours une menace tant sur le plan de la santé humaine et animale que pour l'économie du secteur bioalimentaire.

Étant donné que les interventions visant à circonscrire toute condition menaçante doivent être rapidement enclenchées, le Ministère a continué d'exercer une veille de la santé animale tant sur le plan provincial et national que sur le plan international. Dans le même ordre d'idées, toute situation ou mortalité jugée anormale au sein d'un cheptel a fait l'objet d'investigations particulières.

Le Ministère a participé à l'organisation de deux exercices avec l'Équipe québécoise de contrôle des maladies avicoles. Ces exercices ont permis de mettre à l'épreuve le Plan de soutien d'urgence contre les maladies animales exotiques, élaboré par le Ministère de concert avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments selon l'entente relative à la collaboration et à la communication de renseignements en cas de maladie animale exotique, c'est-à-dire absente du territoire canadien. Ces événements ont eu lieu en février et en novembre 2006 et ont traité du volet « communication en situation d'urgence ». La mise en œuvre de ces exercices permet au gouvernement de se préparer adéquatement afin d'intervenir de façon efficace advenant le cas où une crise surviendrait et mettrait en péril la santé du cheptel et celle des consommateurs.

De plus, le Ministère, à l'égard de l'influenza aviaire, a procédé à l'intégration des mesures que prendront le ministère des Ressources naturelles et de la Faune, le ministère de la Santé et des Services sociaux ainsi que l'Agence canadienne d'inspection des aliments afin d'obtenir la meilleure coordination possible des interventions.

Par ailleurs, le plan gouvernemental en cas de pandémie d'influenza, élaboré sous la coordination du ministère de la Sécurité publique et présenté à l'Organisation de sécurité civile du Québec en novembre 2006, est destiné notamment à soutenir le ministère de la Santé et des Services sociaux de même que le MAPAQ dans leurs moyens d'action pour freiner l'apparition ou, le cas échéant, la propagation de tout nouveau virus de l'influenza au Québec.

ORIENTATION 2 *Responsabiliser les entreprises quant à la maîtrise des risques pour la santé*

Objectif 6 *Assurer la maîtrise des risques pour la santé par les établissements alimentaires*

Contexte

Les citoyens du Québec expriment de plus en plus leurs besoins et leurs exigences quant à la qualité et à l'innocuité des aliments qu'ils consomment. La sécurité des aliments est une responsabilité qui incombe à tous les intervenants de la chaîne bioalimentaire, y compris les consommateurs. L'inspection des établissements alimentaires sert à contrôler et à améliorer le niveau de responsabilisation des entreprises et à faire corriger les lacunes observées.

L'inspection des aliments au Québec est effectuée selon une méthodologie qui tient compte des risques. La méthode d'inspection basée sur l'évaluation des risques permet de déterminer les facteurs à maîtriser et d'établir la catégorie de risque de chaque établissement inspecté.

Les établissements comportant le plus haut niveau de risque sont inspectés plus souvent que les établissements à faible risque, et ce, afin de vérifier que les mesures correctives requises ont été appliquées. Par ailleurs, les données d'inspection révèlent que moins de 5 % des établissements inspectés figurent dans les catégories de charge de risque « moyenne-élevée » et « élevée ».

Dans le domaine de la sécurité des aliments, les priorités d'action du Centre sont établies en fonction du potentiel de risque pour la santé humaine. C'est dans ce contexte de hiérarchisation que sont réalisées les activités d'inspection. Celles qui sont liées aux déclarations de toxi-infections alimentaires sont effectuées en priorité. Les plaintes associées à un risque pour la santé sont traitées avec la plus grande diligence et l'inspection se fait de façon permanente dans les abattoirs sous permis du Québec.

Indicateur	Cible 2006-2007	Résultats 2006-2007	Résultats 2005-2006
Pourcentage de situations nécessitant une intervention prioritaire constatées pour lesquelles une action est réalisée à l'intérieur des délais prescrits, et ce, pour tous les délais	70 %	73,4 %	67,1 %
Pourcentage d'établissements ayant diminué, à l'intérieur d'un délai de 12 mois, leur charge de risque préalablement jugée « moyenne-élevée » ou « élevée »	50 %	77,9 %	78,1 %
Pourcentage d'établissements ayant une charge de risque variant de « faible » à « moyenne »	95 %	95,8 %	95,6 %

Résultats

Pourcentage de situations nécessitant une intervention prioritaire constatées pour lesquelles une action est réalisée à l'intérieur des délais prescrits, et ce, pour tous les délais.

Pour axer principalement les efforts d'inspection sur la maîtrise des risques importants dans les établissements alimentaires, un système d'identification et de contrôle des situations nécessitant une intervention prioritaire est en place. Cet outil vise à faire corriger rapidement, par les exploitants, toutes les situations jugées préoccupantes telles que celles, critiques, liées à la température interne des aliments, au lavage et à l'assainissement des équipements ou aux conditions environnementales de préparation ou d'entreposage des aliments.

Les mesures prises dans les cas d'interventions prioritaires sont classées en trois catégories, selon les délais à respecter : immédiat, 7 jours et 30 jours. La longueur des délais relatifs au suivi des mesures correctives est déterminée par la nature de la situation et les risques qui y sont associés.

Pour les 9 358 situations nécessitant une intervention prioritaire, répertoriées dans les établissements alimentaires en activité en 2006-2007 :

- 100 % des 5 217 situations devant être corrigées dans un délai « immédiat », sur les 9 358 observées, l'ont été immédiatement ;
- 97,1 % de l'ensemble des situations a été corrigé, « sans égard aux délais » ;
- 73,4 % de l'ensemble des situations a été corrigé dans les délais prévus, « tous délais confondus », dépassant la cible fixée à 70 %.

Par ailleurs, le Centre considère le pourcentage de 97,1 % des situations corrigées « sans égard aux délais » comme un résultat positif au regard de ses interventions qui visent à faire en sorte que l'exploitant se responsabilise de plus en plus par rapport à la maîtrise des risques liés à ses activités.

À la suite de l'analyse des données relativement aux situations nécessitant une intervention prioritaire, il est important de souligner que, dans toutes les situations pouvant mettre en danger la santé des consommateurs, des actions immédiates sont entreprises dans l'établissement, durant l'inspection, et des mesures correctives sont appliquées dans 100 % des cas.

En ce qui concerne les délais de 30 jours, il s'agit, dans la majorité des cas, de situations requérant des prélèvements d'aliments nécessitant des analyses en laboratoire, ce qui implique des délais d'attente pour l'obtention des résultats. Il peut également s'agir de mesures correctives nécessitant de modifier les équipements ou les locaux des établissements alimentaires, ce qui prolonge les délais de correction de ces derniers.

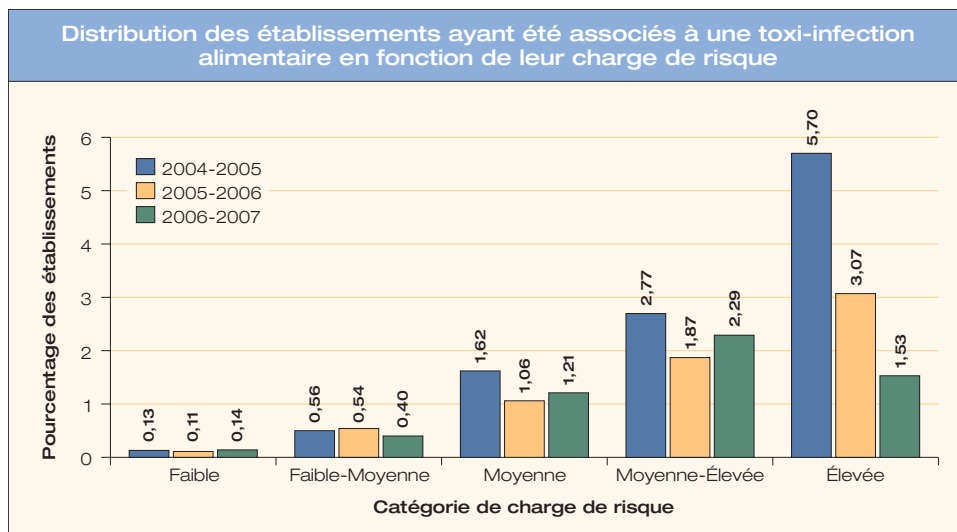
Dans le cadre des travaux d'actualisation de la méthode d'inspection basée sur l'évaluation des risques, le Centre a procédé à une révision du système d'identification et de maîtrise des situations nécessitant une intervention prioritaire afin de renforcer la gestion des risques. Ainsi, il n'y a pas de cible relative aux situations nécessitant une intervention prioritaire pour 2007-2008.

Le nouveau programme de gestion des risques supérieurs qui vise à améliorer le degré de responsabilisation des entreprises en réalisant des interventions adaptées, progressives et rigoureuses en matière de sécurité des aliments est prêt à être utilisé.

La formation théorique des inspecteurs a débuté à la fin de l'année 2006-2007 et s'est poursuivie au début de l'année. De plus, la procédure d'implantation de ce nouveau programme prévoit des exercices pratiques dans chacune des régions avant sa mise en application à l'automne 2007.

Pourcentage d'établissements ayant diminué, à l'intérieur d'un délai de 12 mois, leur charge de risque préalablement jugée « moyenne-élevée » ou « élevée »

Les activités d'inspection, d'information et de sensibilisation menées ont contribué à l'atteinte de résultats significatifs. Au cours de la dernière année, à la suite des inspections effectuées, 77,9 % des établissements qui se situaient à un niveau de risque supérieur sont passés à un niveau inférieur. Cette situation est similaire à celle observée en 2005-2006. L'un des objectifs du Centre est de faire en sorte qu'un plus grand nombre d'établissements se situe au niveau de risque inférieur.

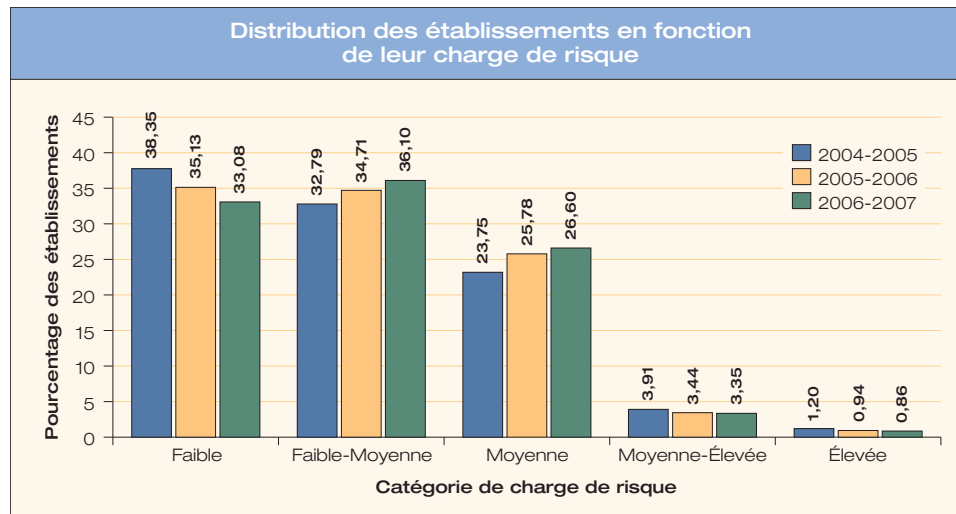


Les données recueillies dans le cadre des toxi-infections alimentaires en 2006-2007 démontrent qu'il était 11 fois plus risqué de consommer des aliments dans un établissement dont la charge de risque est « élevée » que dans un établissement où la charge de risque est « faible ». En outre, ces données indiquent la nécessité de mettre en œuvre les programmes d'intervention qui caractérisent mieux les établissements de niveau de risque supérieur.

D'après le diagramme ci-dessus, nous observons, pour une deuxième année, qu'il y a moins d'établissements à risque élevé qui ont été impliqués dans des dossiers de toxi-infections alimentaires. Il faut également noter que la distribution des établissements ayant une charge de risque « élevée » a diminué durant cette même période, ce qui confirme l'efficacité des mesures auxquelles le Centre a donné priorité dans ces établissements. Ainsi, nous sommes à même de constater l'importance de cet indicateur qui, notamment, permet d'évaluer le niveau de maîtrise du risque par les entreprises.

Pourcentage d'établissements ayant une charge de risque variant de « faible » à « moyenne »

Dans le diagramme ci-dessous, pour l'année 2006-2007, en effectuant le cumul des résultats des établissements se situant dans les catégories de charge de risque « faible », « faible-moyenne » ou « moyenne », nous constatons que 95,8 % des établissements inspectés s'y retrouvent, dépassant ainsi la cible de 95 %. Cependant, en observant sur trois années les données par charge de risque, nous constatons une diminution de 5,27 % des établissements se situant dans la catégorie de charge de risque « faible » et une légère augmentation des établissements se situant dans les catégories « faible-moyenne » et « moyenne ». La distribution des établissements en fonction de leur charge de risque démontre tout de même la progression de la maîtrise du risque dans les établissements alimentaires, car moins de 5 % de ceux-ci se situent dans les catégories de risque « élevée » et « moyenne-élevée ». Les actions concertées du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale avec les établissements alimentaires ont largement contribué à l'obtention de ces résultats significatifs.



Tout en continuant d'exercer une surveillance dans les établissements de risque inférieur, l'application de la méthode d'inspection basée sur les risques permet de concentrer davantage d'énergie sur les établissements de risque supérieur. En effet, plus la charge de risque est élevée dans un établissement, plus la fréquence d'inspection qui lui est attribuée est haute. En étudiant la répartition des inspections effectuées au cours de l'année, l'analyse des données recueillies démontre que les établissements de niveau de risque supérieur font l'objet de 6,6 fois plus d'inspections régulières et de suivi que les établissements de niveau de risque inférieur.

De plus, les mesures de nature coercitive telles que les constats d'infraction et les avis de non-conformité, ainsi que celles de nature éducative comme les sessions de sensibilisation, sont plus fréquentes dans les établissements de niveau de risque supérieur. Le personnel d'inspection est beaucoup plus présent et applique un nombre de mesures plus important dans les établissements où les risques sont plus élevés, et ce, afin de les réduire.

Diverses activités d'inspection réalisées

Pour tous les membres du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale, la responsabilisation des gestionnaires des entreprises bioalimentaires en ce qui a trait à la maîtrise des risques pour la santé constitue un défi constant. Ils s'efforcent de soutenir assidûment les dirigeants dans ce volet de leurs responsabilités.

Ainsi, les consommateurs peuvent avoir confiance dans la qualité des services offerts par les quelque 71 122 établissements répartis dans toutes les régions du Québec, plus précisément, les 13 507 établissements du secteur de la production, les 3 299 de celui de la transformation, les 2 997 en distribution, les 48 739 entreprises de vente au détail et de restauration, les 2 522 établissements s'occupant de santé animale et les 58 entreprises de récupération d'aliments impropres à la consommation humaine.

Le personnel inspecteur du Centre et de la Ville de Montréal¹, cette dernière mandatée par le Centre pour inspecter les établissements de restauration et de vente au détail d'aliments installés sur son territoire, a effectué 72 097 inspections, répondu à 5 442 plaintes et traité 1 029 déclarations de toxi-infections alimentaires. Ces interventions ont conduit, d'une part, à l'émission de 11 735 avis de non-conformité, de 678 constats et rapports d'infraction ainsi qu'au prononcé de 697 condamnations.

Par ailleurs, un total de 73 119 analyses portant sur la vérification de l'innocuité et de la qualité des aliments ont été réalisées à partir des prélèvements effectués par le personnel inspecteur. Les résultats de ces analyses renseignent sur la nature ou l'état du produit alimentaire et appuient ainsi l'évaluation et les décisions des inspecteurs concernant le produit en question. Elles permettent ainsi de confirmer que les aliments ne représentent pas de risque pour la santé ou, le cas échéant, de mettre en place les mesures appropriées (ex. rappels d'aliments) pour corriger les problèmes décelés. Ces analyses renseignent également sur l'état de diverses situations, dans le cadre de programmes de veille adaptés aux problématiques déjà identifiées au Québec ou ailleurs dans le monde.

Lorsque des produits alimentaires représentent un risque pour la santé, ils sont retirés du marché. La responsabilité de procéder à un rappel d'aliment incombe à l'exploitant tandis que le Centre doit, pour chacun de ces rappels, effectuer une vérification de son efficacité afin de s'assurer que les aliments visés ont bel et bien été retirés de tous les points de vente au Québec. À cet effet, le Centre a initié 63 rappels d'aliments auxquels s'ajoute la vérification de l'efficacité de la procédure pour 130 autres rappels alimentaires effectués par l'Agence canadienne d'inspection des aliments sur le territoire du Québec. En complément, des communiqués de presse sont diffusés, invitant les consommateurs à la vigilance vis-à-vis de la consommation des aliments visés ou de leur manipulation, dans le but de prévenir les allergies et les toxi-infections alimentaires.

Afin de s'assurer de la qualité microbiologique de différents produits alimentaires offerts aux consommateurs québécois, des analyses ont notamment été effectuées sur les pâtes alimentaires fraîches farcies, sur les produits artisanaux ou du terroir ainsi que sur les fruits et les légumes biologiques.

¹ Les données pour la Ville de Montréal couvrent la période du 1er janvier au 31 décembre 2006.

La confiance de la population

DÉFI : L'affirmation de notre leadership

ORIENTATION 3 Assurer le développement continu des compétences

Objectif 7 Fournir au personnel les moyens de mettre à jour ses compétences

Indicateur	Cible 2006-2007	Résultats 2006-2007	Résultats 2005-2006
Pourcentage des membres du personnel ayant participé à au moins une activité de perfectionnement	80 %	87,1%	88,8 %
Pourcentage de la masse salariale consacrée au perfectionnement	2 %	4,1%	3,6 %

Contexte

Les consommateurs d'aujourd'hui s'intéressent non seulement à l'innocuité des aliments qui leur sont offerts, mais également aux conditions dans lesquelles ceux-ci sont cultivés, fabriqués, transformés et distribués. Le personnel du Centre est investi d'une responsabilité importante en matière de protection de la santé publique et d'amélioration de la santé animale, car il doit s'adapter constamment à la fois à la diversité des denrées alimentaires proposées et aux technologies utilisées pour les produire.

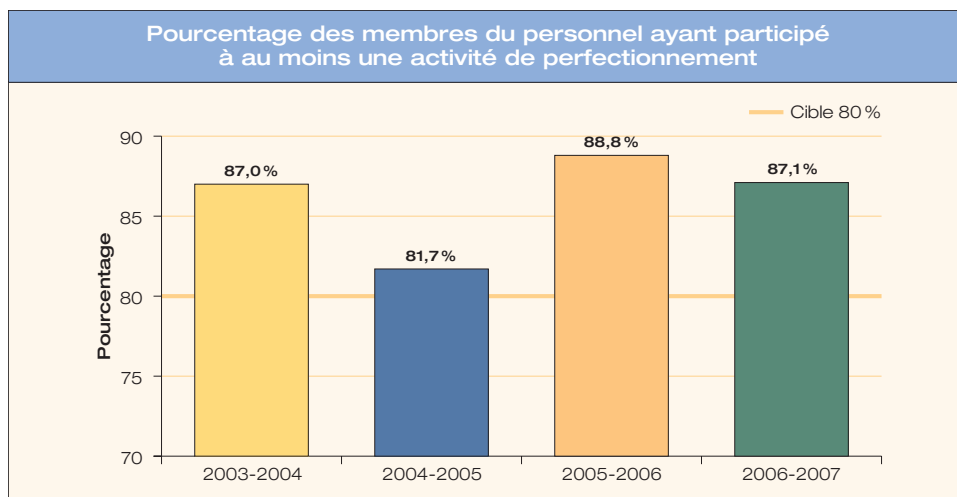
Le monde bioalimentaire, les relations entre les différents champs de spécialisation, les avancées technologiques et l'émergence des nouveaux dangers exigent le maintien de l'expertise du personnel et l'acquisition de compétences nouvelles.

Depuis quelques années, le Centre a choisi d'offrir à son personnel un programme de perfectionnement structuré et spécifique de chacune des professions exercées dans son organisation. En l'occurrence, son défi consiste à consolider certains dispositifs, à en réorienter d'autres ou, encore, à leur donner un nouveau souffle. C'est en prenant appui sur les principes de la formation continue que le Centre adapte son offre de service aux divers contextes dans lesquels son personnel évolue.

Résultats

Pourcentage des membres du personnel ayant participé à au moins une activité de perfectionnement

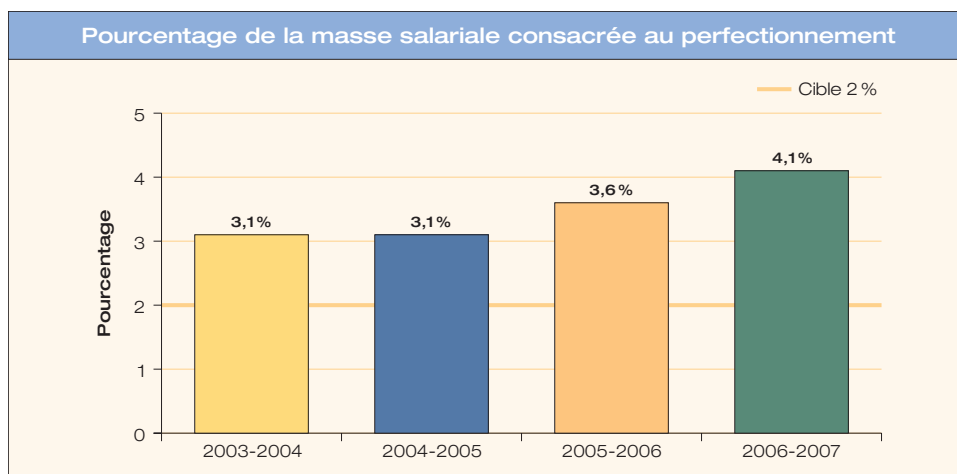
Le pourcentage des membres du personnel ayant participé à au moins une activité de perfectionnement au cours de l'année 2006-2007 est de 87,1 %, pour une cible visée de 80 %.



Pourcentage de la masse salariale consacrée au perfectionnement

Le pourcentage de la masse salariale consacrée au perfectionnement, au cours de l'année 2006-2007, est de 4,1 %, pour une cible visée de 2 %.

L'embauche de nouveaux employés a nécessité l'organisation de plusieurs formations de base tel un programme de formation continue pour le personnel inspecteur, incluant la mise à jour de la méthode d'inspection basée sur le risque, d'une durée de cinq jours, pour tout le personnel concerné. Un effort appréciable a été fourni par le Centre au regard de l'enregistrement des données de perfectionnement, permettant ainsi la consignation de toutes les heures et coûts relatifs aux formations reçues par le personnel.



ORIENTATION 4 *Informier le consommateur afin qu'il fasse des choix alimentaires éclairés*

Objectif 8 *Sensibiliser les consommateurs aux bonnes pratiques de manipulation des aliments, aux risques de toxi-infections alimentaires et de zoonoses de même qu'à l'importance de les déclarer*

Indicateur	Cible 2006-2007	Résultats 2006-2007
Évolution du nombre de toxi-infections alimentaires déclarées survenues au domicile des consommateurs	Comparaison des données sur 3 années	Se référer au texte ci-dessous
Évolution du nombre de zoonoses déclarées	Comparaison des données sur 3 années	Se référer au texte ci-dessous

Résultats Le Centre effectue la surveillance des toxi-infections alimentaires et des zoonoses qui lui sont signalées.

Évolution du nombre de toxi-infections alimentaires déclarées survenues au domicile des consommateurs :

Les interventions relatives aux toxi-infections alimentaires qui surviennent dans les établissements au Québec sont coordonnées, depuis 1983, par le Ministère. En 2006-2007, les déclarations provenaient principalement des consommateurs (51,4 %) et du réseau de la santé publique (46 %). Les autres déclarations (2,6 %) provenaient, notamment, des partenaires fédéraux ou des exploitants ciblés au cours des enquêtes.

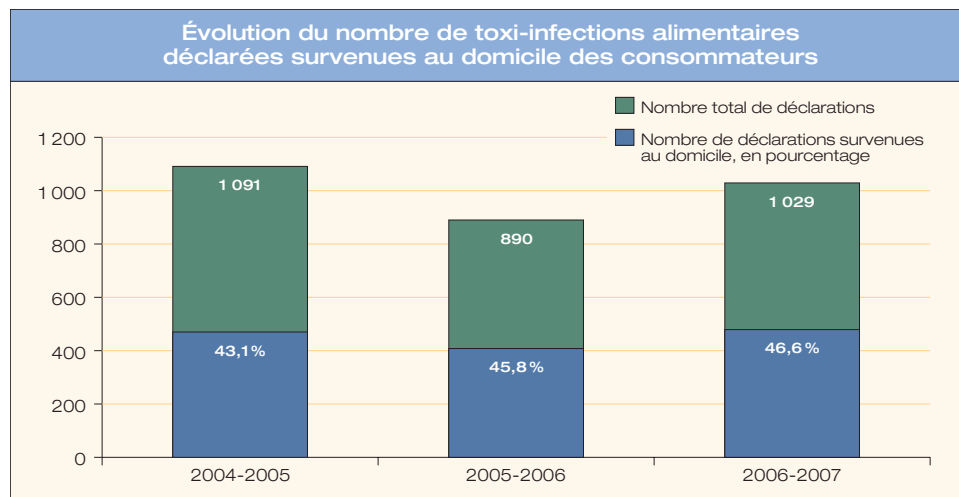
Tous les cas de toxi-infection alimentaire signalés font l'objet d'une enquête et l'inspection des établissements susceptibles d'en être la cause est effectuée. Le personnel inspecteur procède rapidement à une enquête sur les aliments incriminés et les établissements visés pour en déterminer la cause et apporter les correctifs nécessaires afin de prévenir l'apparition de nouveaux cas.

Au cours de ces inspections, le personnel inspecteur évalue la charge de risque de l'établissement, vérifie que les bonnes pratiques de manipulation sont respectées et, s'il y a lieu, prélève des échantillons pour analyses. De plus, le personnel sensibilise les exploitants et les manipulateurs d'aliments aux problématiques associées à la présence d'agents pathogènes dans les aliments et leur communique la façon d'éviter ces contaminations.

L'Organisation mondiale de la santé relate depuis plusieurs années que, dans les pays industrialisés, une personne sur trois est atteinte annuellement d'une maladie d'origine alimentaire. Par ailleurs, la littérature scientifique évalue que moins de 5 % des cas sont déclarés aux organismes de contrôle.

Au Québec comme ailleurs, près de la moitié des cas de toxi-infections surviennent au domicile des consommateurs, et ce, parce qu'il arrive que les aliments qu'ils achètent ne sont pas nécessairement préparés, manipulés ou entreposés adéquatement.

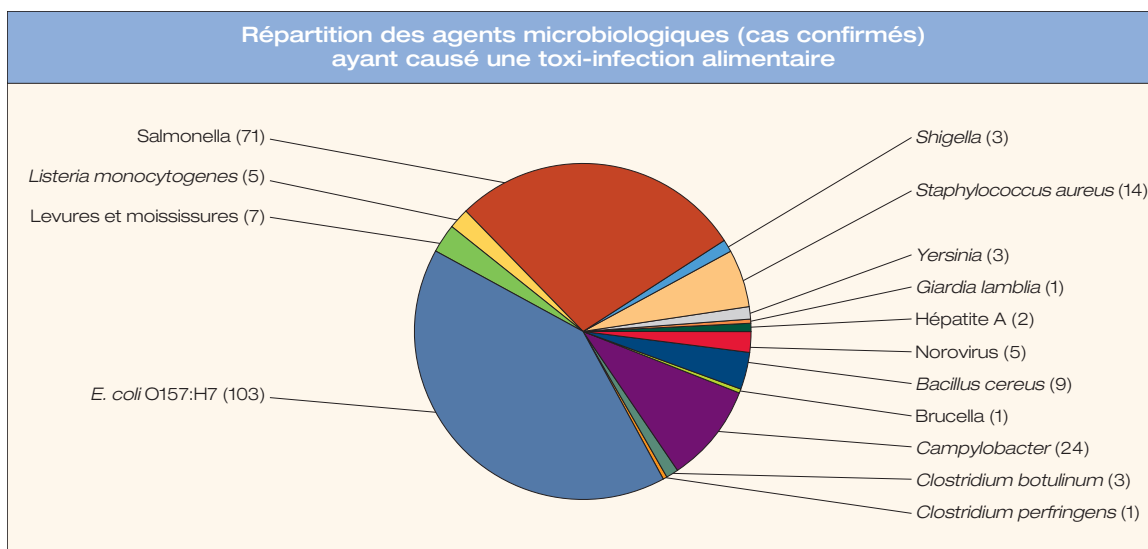
D'ailleurs, en 2006-2007, 67,6 % des aliments à l'origine d'une toxi-infection alimentaire survenue à domicile provenaient de chez un détaillant.



L'évolution du nombre de toxi-infections alimentaires déclarées survenues au domicile des consommateurs au cours des trois dernières années indique une légère tendance à la hausse.

Le nombre des toxi-infections alimentaires signalées au Centre varie d'une année à l'autre. Une proportion de 93 % des toxi-infections alimentaires confirmées ou probables sont d'origine microbiologique. Les agents pathogènes le plus souvent en cause sont *Escherichia coli* O157:H7, les salmonelles et *Campylobacter*. Ces agents pathogènes sont majoritairement transmis par les aliments crus ou insuffisamment cuits.

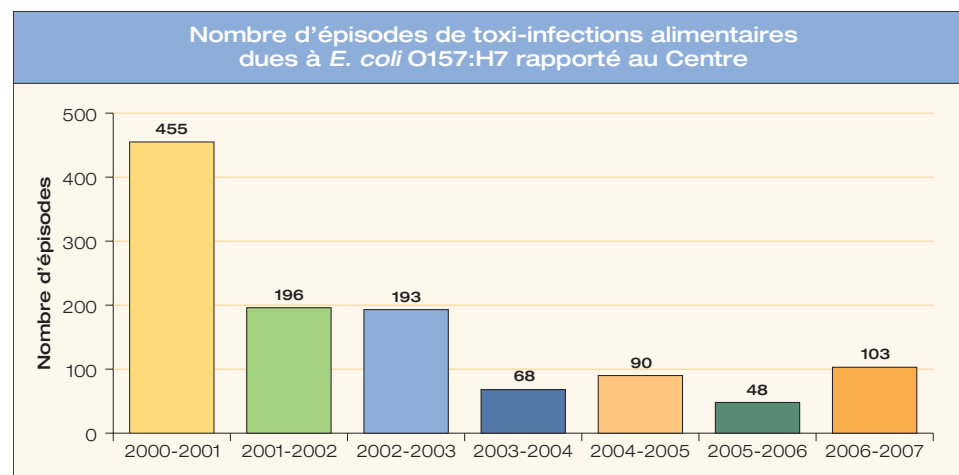
De plus, cette année, une augmentation de cas rapportés associés à *Staphylococcus aureus* et à Norovirus a été remarquée. Ces agents ont été principalement trouvés dans des aliments prêts à consommer ne nécessitant pas de cuisson ou dont la contamination s'est produite par l'intermédiaire d'un manipulateur infecté.



Des facteurs externes aux interventions du Centre peuvent expliquer les fluctuations observées. Ainsi, les programmes de surveillance de la santé publique, les protocoles de collaboration et de transmission d'information signés avec les partenaires, les agents pathogènes responsables des toxi-infections alimentaires (Norovirus, *E. coli* O157:H7), les méthodes d'investigation, les aliments offerts sur le marché et même la conscientisation des consommateurs quant au rôle et au mandat des services d'inspection au Québec ainsi qu'à l'innocuité alimentaire et à l'observation des bonnes pratiques, dans tous les secteurs de l'industrie bioalimentaire, ont pu contribuer à ces variations.

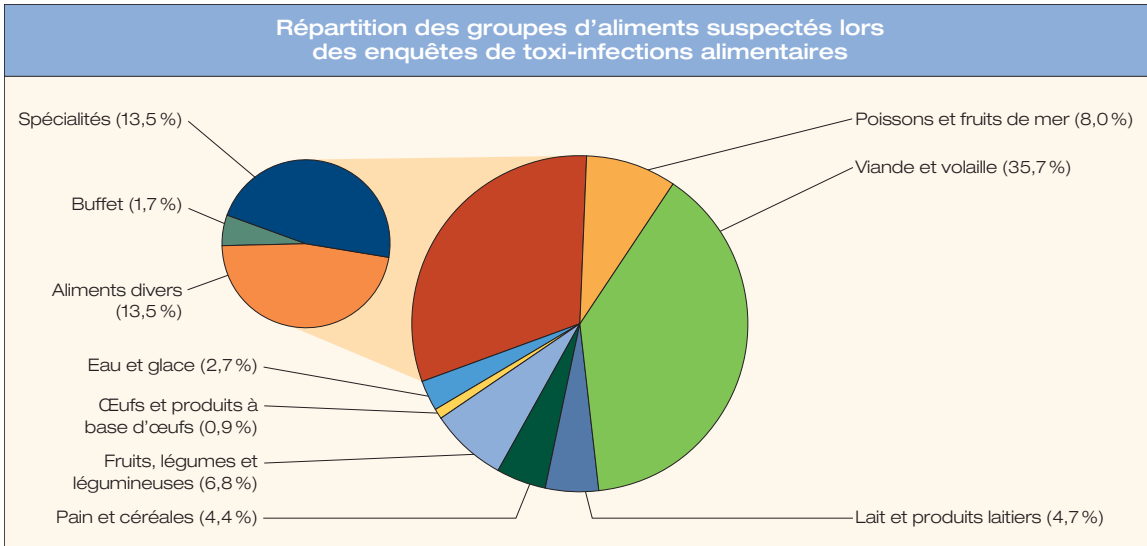
Par ailleurs, le Ministère intervient depuis près de 25 ans dans les dossiers de toxi-infections alimentaires. En effet, à la suite de la signature d'un protocole de collaboration et de transmission d'information, le réseau de la santé publique transfère au Centre tous les rapports de cas de maladie ayant un lien épidémiologique avec la consommation d'aliments ou d'eau.

Au cours des dernières années, le nombre de déclarations de toxi-infections alimentaires associées à *E. coli* O157:H7 (maladie du hamburger) a été très variable. Le tableau suivant indique le nombre de cas rapportés depuis 2000 jusqu'au 31 mars 2007 :



Afin de diminuer le nombre de déclarations associées à cette bactérie pathogène, une campagne publique est tenue annuellement depuis près de 20 ans, permettant ainsi de rappeler aux consommateurs les précautions à prendre durant la préparation, la manipulation et la consommation des viandes hachées.

Le taux observé (67,6 %) de toxi-infections alimentaires se produisant au domicile, infections liées principalement à des produits de viande crue achetés chez un détaillant, montre que le consommateur qui les manipule et les sert devrait faire preuve de plus de vigilance et respecter, à chacune des étapes, les règles essentielles d'hygiène et de salubrité. D'ailleurs, les principales lacunes constatées au domicile touchent la cuisson inadéquate des aliments, le non-respect des températures d'entreposage et les contaminations croisées. La figure ci-dessous montre bien le fait que les viandes et les volailles occupent le premier rang parmi les aliments suspectés dans les déclarations de toxi-infections alimentaires.



Dans le but de diminuer l'incidence des toxi-infections alimentaires, des rencontres sont organisées, depuis quelques années, par le personnel inspecteur avec les élèves des écoles primaires afin de les sensibiliser, dès le jeune âge, aux bonnes pratiques d'hygiène à la maison ainsi qu'aux techniques sécuritaires de préparation, de cuisson et de conservation des aliments. Des outils pédagogiques conçus spécifiquement pour cette clientèle sont également disponibles et distribués.

À l'occasion d'événements spéciaux organisés dans des lieux publics, des animateurs dans des stands transmettent des messages similaires aux adultes. Les inspecteurs sensibilisent les consommateurs aux bonnes pratiques de manipulation, de préparation et d'entreposage des aliments afin de réduire les risques d'être victime d'une toxi-infection alimentaire.

Par ces activités d'information et ces moyens de communication, le Centre vise à joindre un plus grand nombre possible de consommateurs afin de leur fournir l'information requise pour mieux gérer les risques alimentaires, contribuant ainsi à une diminution possible du nombre de toxi-infections.

Un bilan détaillé des toxi-infections alimentaires et des plaintes requérant des prélèvements d'aliments est présenté annuellement et pourra être consulté sur le site Internet du Centre.

Évolution du nombre de zoonoses déclarées

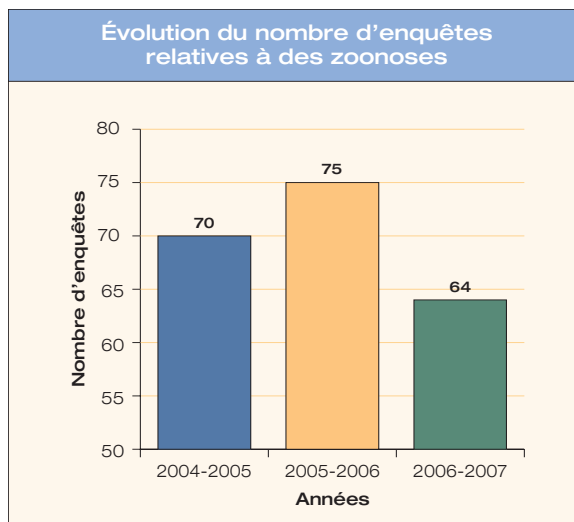
Parce qu'elles peuvent avoir des conséquences néfastes sur la santé humaine, les zoonoses, qui sont des maladies animales transmissibles aux humains, font l'objet d'une surveillance particulière.

Depuis la signature d'une entente entre le Ministère et le ministère de la Santé et des Services sociaux en 1997, entente intitulée Protocole de collaboration et de communication de renseignement sur la prévention, la surveillance et le contrôle des zoonoses, les directions de santé publique et le Ministère s'avisent mutuellement et dans les meilleurs délais lorsqu'un cas humain de zoonose est suspecté.

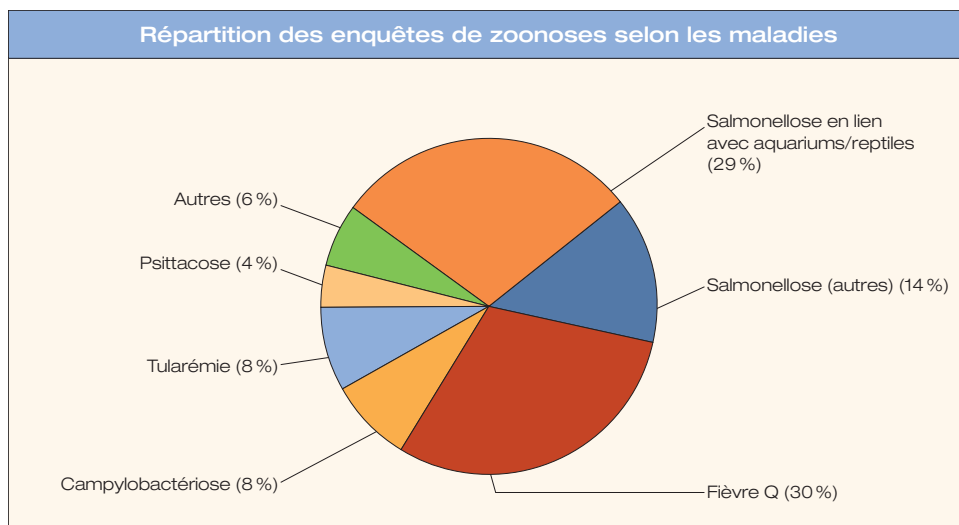
Lorsqu'une direction de santé publique est avisée par un médecin de la possibilité qu'un humain ait contracté une zoonose, elle communique avec le personnel du Centre. Une enquête auprès des animaux suspects est effectuée afin de déterminer la source de la maladie et d'émettre des recommandations visant à maîtriser la maladie chez les animaux et à en prévenir la transmission à d'autres personnes, s'il y a lieu.

Par ailleurs, les agents potentiels de zoonose peuvent provenir des animaux, de leur environnement ou de produits de la ferme tels que le lait et les œufs. Dès leur saisie dans le système d'information des laboratoires, ou lorsqu'ils sont signalés par un médecin vétérinaire praticien, une enquête est effectuée afin de préciser la source, l'ampleur et le mode de transmission de l'agent isolé, et ce, afin d'émettre des recommandations visant à prévenir leur transmission à l'humain. Le niveau d'enquête est modulé par le niveau de risque que représente l'agent potentiel de zoonose pour la santé publique.

L'évolution du nombre de zoonoses déclarées pour les trois dernières années démontre qu'il y a eu une légère diminution en 2006-2007, comme l'illustre la figure suivante :



Comme le diagramme suivant l'indique, la majorité des zoonoses déclarées par les directions de santé publique en 2006-2007 concernaient des cas de salmonellose en liaison avec des aquariums ou des terrariums (29 %) et des cas de fièvre Q (30 %), une maladie qui affecte principalement les petits ruminants (chèvres, moutons). L'année précédente, ces cas de salmonelloses et de fièvre Q représentaient chacun 27 % et 25 % des cas enquêtés, respectivement.



En 2006-2007, 180 enquêtes portant sur la présence d'un agent potentiel de zoonose ont été effectuées. Elles ont permis d'émettre des recommandations et d'échanger de l'information avec les médecins vétérinaires praticiens qui sont aux prises avec ces cas.

Afin de prévenir les zoonoses, d'autres mesures ont été maintenues dont :

- La collaboration à la mise sur pied de trois interventions d'urgence au point d'infection lors de la découverte des premiers cas impliquant la souche virale de la rage chez le raton laveur sur le territoire québécois ;
- La collaboration à la surveillance de l'influenza aviaire chez les oiseaux sauvages et domestiques.

Objectif 9 *Maintenir le taux de satisfaction de la clientèle en matière de santé animale et d'innocuité des aliments*

Indicateur	Cible 2006-2007	Résultats 2006-2007
Taux de satisfaction de la clientèle révélé par un sondage annuel	96 % ¹	Se référer au texte ci-dessous
Pourcentage du budget total ² consacré à la promotion de la sécurité des aliments et de la santé animale	2 %	2,7 %

¹ La cible 2006-2007 de 96 % fixée au Plan d'affaires 2005-2008 du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale, selon la forme des enquêtes précédentes, ne peut servir de référence pour le sondage de 2006-2007, car la méthodologie utilisée en 2006-2007 est différente de celle qui était initialement prévue.

² Pourcentage du budget de fonctionnement et de rémunération

Résultats *Taux de satisfaction de la clientèle révélé par un sondage annuel*

Pour mesurer le taux de satisfaction de ses clientèles, le Ministère s'est associé à l'enquête multiservice coordonnée par le Secrétariat du Conseil du trésor. L'outil qui a été mis au point consiste en un instrument de mesure standardisé de la qualité des services et de la satisfaction de la clientèle. La firme Léger Marketing a été mandatée pour mener cette enquête par sondage téléphonique. La population à l'étude était constituée d'établissements alimentaires (transformation, restauration, vente au détail) qui ont fait l'objet d'une inspection récente, précédant l'enquête.

Ce sondage a permis d'évaluer les services professionnels et techniques offerts par le Centre au regard du service d'inspection des aliments sur l'ensemble du territoire du Québec, incluant la Ville de Montréal. Le service d'inspection des aliments n'est pas un service sollicité par les établissements. Ces derniers savent cependant qu'en tout temps ils peuvent faire l'objet d'une inspection.

Sur le thème « Bien vous servir nous tient à cœur ! », la Déclaration de services aux citoyens du Ministère définit cinq grands objectifs en matière de qualité des services : l'accessibilité, la courtoisie, l'empressement, l'équité et la qualité. Le degré de satisfaction de la clientèle à l'égard de ces éléments est évalué pour un certain nombre de services offerts par le Ministère.

Indicateur	Résultats de l'enquête 2006-2007	
	Service d'inspection des aliments : (1 018 répondants)	
	Moyenne selon une échelle de 0 à 10	Pourcentage de répondants ayant attribué une note de 8 à 10
Cote de satisfaction globale	8,41	68 %
Qualité perçue selon l'aspect évalué		
Respect	9,54	96 %
Justice	9,34	93 %
Confidentialité	9,02	86 %
Fiabilité	9,04	88 %
Empressement	9,09	88 %
Clarté du langage	9,12	89 %
Empathie	9,01	86 %
Accessibilité	8,51	79 %
Apparence (des installations et de la documentation)	9,07	87 %
Simplicité des démarches	–	–
Fardeau (charge de travail)	5,55	30 %
Total	8,75	83 %
Résultats	7,69	48 %
Utilité	8,68	79 %

À la lumière des résultats de l'enquête 2006-2007, la note de satisfaction globale est élevée à l'égard des services reçus. La note de satisfaction moyenne est de 8,41 sur 10.

Les personnes sondées ont également une bonne perception quant à la qualité du service reçu, avec une moyenne de 8,75 sur 10. Le respect est l'aspect qui ressort comme l'élément gagnant sur le plan de la qualité perçue avec une moyenne de 9,54 sur 10. En fait, 96 % des répondants ont attribué une note de 8 à 10 relativement à cet élément.

Le fardeau est l'aspect qui ferme la marche dans cette enquête avec des notes moyennes de 5,55 sur 10. Il faut savoir que le fardeau fait référence à la charge de travail occasionnée par la visite de l'inspecteur. En effet, les usagers considèrent avoir consacré beaucoup de temps à répondre aux demandes de l'inspecteur lors de l'inspection.

Les sondés ont également une assez bonne perception des résultats de la prestation de service et de l'utilité de ceux-ci. En effet, 48 % d'entre eux ont alloué une notes de 8 à 10 sur 10 alors que la moyenne globale est de 7,69 sur 10. L'utilité du service, c'est-à-dire l'effet positif de l'inspection sur leur établissement, est évaluée favorablement puisque 79 % des répondants lui ont attribué une note supérieure, pour une moyenne qui se situe à 8,68 sur 10. La sévérité des recommandations incluses au rapport d'inspection est l'aspect évalué le moins favorablement par les répondants.

Par ailleurs, un autre sondage concernant les attentes de la population a été effectué. Les citoyens manifestent davantage leurs attentes à l'égard de la sécurité des aliments qu'ils consomment, d'où l'importance de bien connaître leurs attentes et d'en suivre l'évolution.

Pour connaître les principales perceptions et opinions de la population à l'égard du secteur bioalimentaire, le Ministère réalise environ tous les 18 mois un sondage parmi la population. L'avant-dernier sondage a été effectué au mois de janvier 2006 et a visé un échantillon de 1 003 répondants sélectionnés parmi la population du Québec. Interrogées sur la façon dont le Ministère s'acquitte de ses responsabilités, 77 % des personnes sondées ont estimé que le Ministère s'acquittait bien (très bien ou plutôt bien) de ses responsabilités. Invités à répondre à la même question en 2007, les 1 018 répondants questionnés sur le service d'inspection des aliments ont une perception encore plus positive puisque 97 % d'entre eux ont répondu que le Ministère, par l'entremise du Centre, s'acquitte bien de ses responsabilités.

Enfin, le sondage effectué parmi la population en 2006 révélait que 9 personnes sur 10 (91 %) étaient d'avis que « les aliments en vente au Québec sont sécuritaires ». En 2007, les répondants du service d'inspection des aliments ont, à leur tour, été interrogés sur la sécurité des aliments vendus au Québec et, majoritairement, ils étaient d'accord à l'effet que les aliments en vente au Québec sont sécuritaires. En effet, 76 % d'entre eux ont attribué une note de 8 à 10 sur 10 pour exprimer leur accord quant à cet énoncé.

Pourcentage du budget total consacré à la promotion de la sécurité des aliments et de la santé animale

Depuis plusieurs années, le Centre informe le consommateur afin qu'il soit mieux renseigné pour effectuer des choix alimentaires éclairés et ainsi éviter les allergies, les toxi-infections alimentaires et les zoonoses.

Les dépenses liées aux diverses activités de communication relatives à la promotion de la sécurité des aliments et de la santé animale représentent 2,7 % du budget de rémunération et de fonctionnement pour l'année 2006-2007.

Pour remplir la partie de son mandat qui porte sur la promotion de la sécurité des aliments et de la santé animale, le Centre met à profit différents moyens parmi lesquels figurent des séances d'information, des dépliants et diverses publications, des conférences prononcées dans des colloques ou des congrès, des émissions de télévision et des entrevues radiophoniques. .

Dans le cadre de la promotion de la sécurité des aliments, trois activités majeures ont retenues l'attention du grand public :

- La trousse d'information intitulée « Mes aliments, j'en prends soin ! » ;
- La campagne de sensibilisation au lavage des mains ;
- La journée consacrée à l'alimentation et à la santé dans le cadre du Salon international de l'alimentation (SIAL).

Le lancement officiel de la trousse « Mes aliments, j'en prends soin ! » s'est fait au mois de mai 2006, dans une école primaire d'Ascot, près de Sherbrooke, en présence du premier ministre du Québec et du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Le Centre a élaboré cet outil éducatif de façon à ce que le personnel enseignant des 2^{es} et 3^{es} cycles du primaire aborde en classe la question de l'hygiène et la salubrité des aliments. Un envoi massif de la trousse a été effectué dans plus de 2 200 écoles primaires.

La campagne d'information pour l'incitation au lavage des mains, déjà en place au Centre, a pris une importance particulière, surtout dans le contexte actuel où le gouvernement du Québec se prépare à faire face à une possible pandémie d'influenza humaine. Le Centre a présenté cette campagne à Expo Québec et dispensé 19 séances de sensibilisation dans différents ministères et organismes.

Le Centre a dirigé les travaux d'un groupe de travail ministériel sur l'alimentation et la santé afin de répondre aux volontés du gouvernement en matière d'alimentation et de santé. Six orientations ministérielles se sont dégagées des travaux :

- Prévenir les maladies associées à l'alimentation en s'assurant des plus hauts standards en matière de qualité des aliments ;
- Sensibiliser, éduquer et informer la population sur les saines habitudes alimentaires ;
- Mobiliser les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les restaurateurs et les détaillants en alimentation à produire, distribuer et servir des aliments répondant aux préoccupations nutritionnelles de la population et à promouvoir de saines habitudes alimentaires ;

- Favoriser les échanges entre les consommateurs, les producteurs et les transformateurs en vue d'encourager la consommation de produits frais et de faire connaître les produits locaux existants, tout en sensibilisant les consommateurs à une saine alimentation ;
- Favoriser l'accès de la population des différentes régions du Québec à une saine alimentation ;
- Intégrer, dans les outils de gouvernance du Ministère, la gestion des préoccupations des problèmes de santé associés à l'alimentation.

Le Centre est interpellé à différents niveaux par ces orientations et des mesures en ce sens ont été prises en 2006-2007. À cet effet, une journée de conférences sur l'alimentation et la santé ayant pour thème « Le plaisir de bien manger » a été tenue dans le cadre du Salon international de l'alimentation de Montréal en mars 2007. Le nouveau dépliant qui prône la consommation de fruits et de légumes a été distribué durant cette journée.

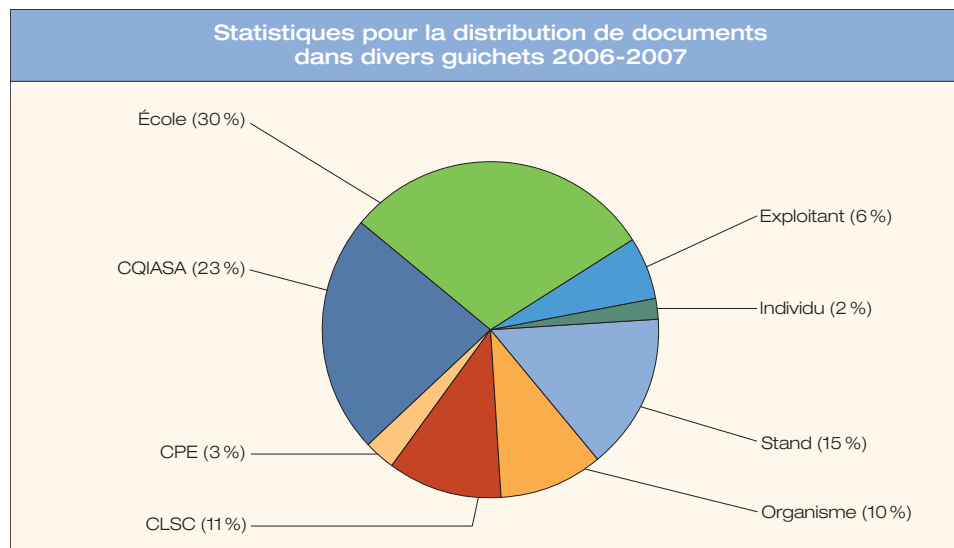
Le Centre a participé à quatre reprises à l'émission *Par-dessus le marché avec*, comme sujet, les dates limite de conservation, les pannes électriques, l'inspection d'une épicerie et l'inspection des abattoirs de volailles.

Toujours dans le but de promouvoir la sécurité des aliments, des conférences et des présentations sur la méthode d'inspection basée sur le risque, sur la traçabilité de même que sur la salubrité des aliments ont été données à des clientèles de consommateurs, producteurs, transformateurs alimentaires et autres, sans oublier la présence du Centre à différents festivals, salons et congrès.

En 2006, 262 sessions de sensibilisation aux bonnes pratiques de manipulation des aliments ont été dispensées tant aux exploitants d'établissements alimentaires qu'à leurs employés. L'objectif de cette démarche vise à les informer afin qu'ils améliorent leurs comportements quant à la maîtrise des risques alimentaires. Des séances d'information ont aussi été tenues dans les écoles primaires afin de sensibiliser le jeune public aux règles liées à la sécurité des aliments et aux moyens de se prémunir contre les zoonoses.

Des documents d'information, en soutien aux diverses clientèles du Centre, ont été produits et distribués à la demande des consommateurs et des exploitants par l'entremise de divers guichets comme les Centres locaux de services communautaires (CLSC), les Centres de la petite enfance (CPE), les différents bureaux d'inspection du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale, les stands dans les salons et expositions, les écoles et cégeps ainsi que plusieurs autres organismes.

La figure qui suit indique le pourcentage des demandes de documents pour chacun de ces guichets.



Afin de joindre un plus grand nombre de personnes et dans le but de les informer adéquatement sur divers sujets d'intérêt commun, des publications diverses en santé animale ont été distribuées à des consommateurs, à des partenaires, à des associations, à des producteurs ainsi qu'au grand public. Ces publications traitaient entre autres sujets des zoonoses, de la salmonellose aviaire, de la santé des chevaux, des pratiques permettant d'assurer le bien-être des chiens et de la protection des travailleurs de l'industrie contre l'influenza aviaire. Des bulletins zoosanitaires et des communiqués ont été produits sur des sujets comme la santé apicole, la rage du raton laveur, les algues bleues, l'influenza aviaire et bien d'autres afin de renseigner la population sur les mesures à prendre pour lutter contre ces maladies. .

Des rencontres de même que des conférences de presse ont aussi été organisées afin d'informer les diverses clientèles et les partenaires relativement à des dossiers d'envergure tels que le programme de l'amélioration de la santé animale au Québec (ASAQ) et l'identification permanente des animaux. Divers outils ont été conçus et distribués pour promouvoir la traçabilité au Québec.

Par ces activités et ces moyens de communication, le Centre vise à joindre et à responsabiliser un plus grand nombre d'exploitants d'établissements agroalimentaires, de consommateurs, de partenaires, d'associations et d'intervenants.

D'ailleurs, ces moyens de communication visent à sensibiliser et responsabiliser les clientèles à l'importance qu'il faut accorder à la sécurité des aliments et à la santé animale, de même qu'à les inciter à mieux gérer les risques associés aux activités de leur secteur respectif.

**Une organisation moderne axée sur le partenariat
DÉFI : L'amélioration de nos façons de faire**

**ORIENTATION 5 Améliorer la prestation de services
aux citoyens**

Objectif 10 Augmenter l'utilisation des services en ligne par nos clientèles

Indicateur	Cible 2006-2007	Résultats 2006-2007	Résultats 2005-2006
Pourcentage d'utilisateurs de services en ligne pour les sujets suivants :			
• Programme d'amélioration de la santé animale au Québec	55 %	57 %	52 %
• Permis	5 %	4,8 %	4,4 %

Depuis mai 2003, le Centre incite sa clientèle à utiliser les services en ligne pour le renouvellement des permis de restauration et de vente au détail lorsqu'aucune modification n'est requise au dossier. Cela permet au détenteur de permis de réduire les coûts administratifs qui y sont liés ainsi que de minimiser le délai d'attente pour sa réception.

Les médecins vétérinaires praticiens peuvent également utiliser ce moyen pour le recouvrement des honoraires liés à des services rendus aux producteurs agricoles dans le cadre du Programme d'amélioration de la santé animale au Québec.

**Résultats Pourcentage d'utilisateurs de services en ligne : Programme
d'amélioration de la santé animale au Québec**

Le pourcentage d'utilisateurs de services en ligne pour ce programme a atteint 57 % en 2006-2007 alors que la cible pour l'année était de 55 %.

Le système informatique FLORA, utilisé pour le traitement des relevés d'honoraires, favorise le service en ligne. Un dépliant est adressé régulièrement à la clientèle vétérinaire, l'invitant à utiliser ce service afin de minimiser les délais de paiement.

Pourcentage d'utilisateurs de services en ligne : Permis

Le nombre de permis de restauration et de vente au détail renouvelés au moyen du service en ligne a été de 4,8 %, alors que la cible visée était de 5 %. Des modifications réglementaires entrées en vigueur en novembre 2005 ont obligé plusieurs exploitants à transmettre certains renseignements à l'aide du formulaire papier au moment du renouvellement de leur permis, ce qui a limité pour eux la possibilité d'effectuer la transaction en ligne.

Par ailleurs, en plus du service de renouvellement des permis en ligne, les formulaires de demande de permis sont disponibles sur le portail des entreprises de Services Québec. Cinq de ces formulaires sont ciblés par Services Québec et présentés sous forme dynamique puisqu'ils font partie des secteurs visés par la procédure de démarrage d'entreprise.

Objectif 11 *Connaître le coût de revient associé à différents produits et services*

Indicateur	Cible 2006-2007	Résultats 2006-2007	Résultats 2005-2006
Nombre de catégories de produits et services dont le coût de revient est connu	Émission des permis	Réalisé	Évaluation du coût unitaire des permis réalisée
	Analyses de laboratoire	Réalisé	Non réalisé
	Inspection permanente	Réalisé	Non réalisé
	Inspections	Réalisé	Non réalisé

Résultats *Nombre de catégories de produits et services dont le coût de revient est connu*

L'évaluation du coût unitaire d'émission des permis a été effectuée. La cible déterminée à l'égard des prix unitaires des analyses de laboratoires, de l'inspection permanente et des inspections d'évaluation des risques a été atteinte.

Objectif 12 *Poursuivre la révision des programmes pour améliorer les façons de faire*

Indicateur	Cible 2006-2007	Résultats 2006-2007	Résultats 2005-2006
Niveau de réalisation des étapes de révision du Programme d'amélioration de la santé animale	Mise en œuvre du nouveau modèle d'intervention	Modèle d'intervention mis en œuvre	Modèle d'intervention élaboré
Niveau de réalisation des étapes d'amélioration du recouvrement des coûts des services d'inspection des aliments		Mise en œuvre du règlement	Tarification entrée en vigueur

Contexte

Le Programme d'amélioration de la santé animale au Québec intervient au début de la chaîne bioalimentaire et permet ainsi une surveillance accrue des maladies animales pouvant avoir des répercussions sur la santé publique et la santé animale. Il vise à maintenir l'accessibilité des services vétérinaires à la ferme, à favoriser la relève des vétérinaires en milieu agricole et, finalement, à permettre l'approvisionnement en médicaments et en fournitures vétérinaires sur tout le territoire du Québec.

Résultats *Niveau de réalisation des étapes de révision du Programme d'amélioration de la santé animale*

Bien que le plan de révision du Programme d'amélioration de santé animale du Québec (ASAQ) ait été complété en 2005-2006, sa mise en œuvre a eu lieu au cours de l'année 2006-2007.

Au cours de l'année, 79 cliniques et 466 médecins vétérinaires sont inscrits au programme ASAQ. Ceux-ci ont effectué près de 230 000 visites et rempli 162 fiches rapportant des cas de maladie pouvant mettre en péril la santé animale et la santé publique. De celles-ci, 35 ont donné lieu à des suivis à la ferme.

L'augmentation du nombre de fiches remplies par les médecins vétérinaires praticiens dans le volet surveillance du programme, est un bon indicateur de l'évolution positive de la mesure de repositionnement du programme. Dix-sept médecins vétérinaires ont également pu bénéficier du volet « relève » qui vise à assurer l'établissement de jeunes médecins vétérinaires en région.

Afin d'améliorer la gestion des cas signalés par les médecins vétérinaires praticiens engagés dans le programme, le Centre a mis en place un mécanisme de collecte et de classement ainsi qu'un moyen rapide et efficace de communication permettant les suivis de ces cas par ces mêmes médecins vétérinaires praticiens.

À la suite de la mise en œuvre de ce nouveau modèle d'intervention, les médecins vétérinaires praticiens engagés dans le programme sont davantage en mesure d'informer rapidement le Centre des situations pouvant représenter un risque pour la santé animale ou la santé publique au Québec.

Niveau de réalisation des étapes d'amélioration du recouvrement des coûts des services d'inspection des aliments

Bien qu'elle soit précisée dans le Plan d'affaires 2005-2008, la cible pour l'année 2006-2007 n'a pas été définie, par omission, dans le Rapport annuel 2005-2006. Soulignons qu'elle a été établie au début de l'exercice financier 2006-2007.

En juillet 2005, le Ministère a rendu publique la stratégie d'optimisation de ses activités d'inspection. L'objet de cette stratégie est de mieux protéger la population, notamment en adaptant les façons de faire aux nouvelles réalités du monde agroalimentaire. Différents moyens d'action ont été retenus : la formation des manipulateurs d'aliments, la meilleure coordination des activités d'inspection effectuées par les intervenants privés et publics, la responsabilisation accrue des entreprises ainsi que l'informatisation des activités d'inspection.

Dans le cadre de l'étape d'optimisation du Centre au regard d'une responsabilisation accrue des entreprises, les démarches se sont poursuivies au cours de l'année avec les responsables des chaînes d'alimentation.

Considérant la formation des manipulateurs d'aliments comme un des moyens privilégiés de sa stratégie, le Centre a procédé à des consultations publiques concernant les modalités d'application d'une formation obligatoire en hygiène et salubrité du personnel travaillant en établissement alimentaire.

La mise en œuvre de la modification au Règlement sur les aliments entrée en vigueur en 2005, qui avait pour but de majorer le prix des permis des exploitations en fonction du risque qu'elles représentent, s'est poursuivie en 2006-2007 pour l'ensemble des établissements alimentaires concernés. Cette modification s'inscrit dans la stratégie d'intervention sur le recouvrement des coûts des services d'inspection des aliments.

Annexe au bilan des résultats

Suivi des recommandations du Vérificateur général du Québec

Les ministères et organismes doivent faire état, dans leur rapport annuel de gestion, des moyens d'action mis en œuvre pour donner suite aux recommandations qui les concernent dans les rapports produits par le Vérificateur général du Québec.

Le rapport du Vérificateur général du Québec 2005-2006, tome I, chapitre 2, portant sur l'inspection des aliments, a été déposé devant l'Assemblée nationale en juin 2006. Le Centre a élaboré un plan d'actions qui tient compte des recommandations du Vérificateur général.

À la suite du dépôt du rapport, le Centre a été convoqué à la Commission de l'administration publique en octobre 2006. Le rapport contenait 23 recommandations et le Centre s'est engagé, devant la Commission, à leur donner suite. Les mesures prises au regard de ces recommandations se reflètent dans l'ensemble du présent rapport et font l'objet, dans la présente section, d'une reddition de comptes détaillée.

Le Vérificateur général du Québec a recommandé au Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale :

Actions entreprises par le Centre

Charge de risques et fréquences d'inspection

Documentation de la méthodologie

de documenter adéquatement les changements relatifs à la fréquence des inspections sur tout le territoire

La documentation relative aux changements de fréquence d'inspection, incluant les références requises, a été complétée.

Les analyses nécessaires pour justifier les fréquences retenues ont été faites.

Analyse continue

de procéder à une analyse continue des données pour gérer efficacement les changements apportés à sa méthodologie

Une analyse ponctuelle des données dans le cadre du programme d'intervention pour la gestion des risques supérieurs a été faite.

Un cadre d'analyse continue est en phase d'élaboration.

Supervision des résultats

d'exercer une supervision appropriée en ce qui a trait aux résultats d'inspection en restaurant, sur tout le territoire, un processus structuré de contrôle *a posteriori*

Le développement d'une politique de maîtrise de la qualité de même qu'une procédure de contrôle *a posteriori* sont en cours de développement.

Organisation du travail

Respect des fréquences d'inspection

de mettre en place les moyens requis afin de s'assurer que les fréquences d'inspection sont respectées sur tout le territoire

Le Centre a déployé des efforts ciblés pour assurer le respect des fréquences, pour les établissements en activité.

d'analyser la situation relative aux inspections effectuées avant la date prévue selon la méthodologie et de prendre des mesures appropriées, s'il y a lieu

Une liste des priorités en matière d'inspection a été remise à l'ensemble des directions régionales.

Nouveaux établissements

d'inspecter le plus rapidement possible un nouvel établissement, en respectant à tout le moins le délai maximal qu'il a fixé à cet égard, et de s'assurer que la procédure concernée est suivie sur tout le territoire

Un outil d'automatisation des priorités lié à l'agenda de l'inspection est en cours d'élaboration. Il permettra une meilleure sélection par les inspecteurs des établissements à inspecter en réduisant les retards, en éliminant les inspections faites avant la date prévue, en indiquant les nouveaux établissements, et ce, dans l'ordre établi par le tableau des priorités de l'organisation.

Suivi des correctifs

de prendre les moyens pour que le suivi des correctifs soit fait avant l'expiration des délais accordés, et ce, sur tout le territoire

L'introduction du programme d'intervention pour la gestion des risques supérieurs a modifié la façon d'intervenir pour les situations nécessitant une intervention prioritaire (situation « très grave ») et devrait permettre un suivi dans les délais accordés.

Productivité du personnel

d'analyser la productivité du personnel chargé d'effectuer les inspections pour évaluer si des gains sont possibles et de prendre les mesures appropriées, le cas échéant

L'analyse de la productivité du personnel de l'inspection sera faite à la suite de la mise en place des nouveaux outils régissant l'organisation du travail et ceux concernant la maîtrise de la qualité.

de tenir compte des résultats de cette analyse lors de la détermination de ses besoins concernant le personnel inspecteur

Traitement des plaintes

de s'assurer que les plaintes sont traitées dans les délais prévus, particulièrement celles qui ont trait à la santé et aux toxi-infections alimentaires, et ce, sur tout le territoire

Rappels alimentaires

de veiller à ce que la procédure relative aux rappels alimentaires soit suivie et que la vérification concernant leur efficacité s'effectue de la façon la plus économique et efficace possible sur tout le territoire

L'analyse des écarts observés dans les délais de traitement des plaintes par rapport aux temps de réponse ciblés de 24 heures et de 2 jours ouvrables a été réalisée.

L'analyse des rappels des années 2004-2005 et 2005-2006 a été effectuée en vue de la révision de la procédure.

La révision de la procédure a été effectuée et est entrée en vigueur sur tout le territoire, incluant la Ville de Montréal.

Les outils requis sont en place.

Mesures coercitives et SNIP

de s'assurer que sa procédure relative aux « situations nécessitant une intervention prioritaire » soit appliquée uniformément sur tout le territoire

d'analyser l'application des mesures coercitives et, s'il y a lieu, d'élaborer les lignes directrices à cet égard

Une analyse de la stratégie d'utilisation des mesures coercitives des directions régionales a été effectuée en vue de déterminer les lignes directrices. Ces dernières tiennent compte du risque alimentaire et de la gradation des moyens d'intervention.

Elles ont été intégrées dans le guide d'application du programme d'intervention. Ce dernier a été présenté à l'ensemble des inspecteurs au cours d'une formation donnée en début d'année 2007.

Formation et harmonisation

d'exercer un suivi approprié concernant les activités de formation offertes aux inspecteurs

L'évaluation des différentes problématiques liées à la formation des inspecteurs occasionnels embauchés à différentes périodes de l'année a été effectuée.

Le plan de perfectionnement des inspecteurs a été revu et adapté à ces problématiques récurrentes.

L'ensemble du personnel d'inspection du Centre et de la Ville de Montréal a reçu une formation visant à assurer la compréhension homogène des fondements de la méthode d'inspection basée sur le risque, la réduction des divergences d'interprétation et l'introduction d'un programme d'intervention pour la gestion des risques supérieurs. Ce programme devrait contribuer à une plus grande uniformité dans l'utilisation des mesures coerci-

de s'assurer de l'application de son processus d'harmonisation sur tout le territoire, de prendre des mesures pour réduire les interprétations divergentes, le cas échéant, et d'exercer un suivi approprié à cet égard

Abattoirs sans permis

de s'assurer que les inspections basées sur le risque dans les abattoirs exemptés de permis et les activités de surveillance destinées aux bovins instaurées par le gouvernement fédéral sont effectuées lorsqu'il se déroule des activités d'abattage

de respecter la périodicité prévue pour les activités de surveillance convenues avec le gouvernement fédéral et de vérifier l'ensemble des contrôles prévus à la directive du Centre

Reddition de comptes

de faire en sorte que sa reddition de comptes concernant l'inspection des aliments soit adéquate et présente toute l'information requise pour bien évaluer sa performance dans le domaine

pour tous les indicateurs, inclure les résultats de la Ville de Montréal et se doter d'indicateurs et de cibles recouvrant l'ensemble de ses activités

tives. Le plan de perfectionnement comprend également des lectures, échanges, exercices et des activités d'accompagnement visant l'intégration uniforme du programme d'intervention pour la gestion des risques supérieurs.

L'analyse des rapports d'harmonisation 2004-2005 et 2005-2006 a permis de définir les points nécessitant de l'harmonisation.

Les modifications requises ont été apportées au guide d'inspection pour baliser les interprétations.

Les contrôles d'inspections se sont resserrés dans ces établissements et les inspections d'évaluation des risques s'effectuent durant les périodes d'abattage.

La révision de la grille aide-mémoire et la procédure relative à la vérification du retrait approprié du matériel à risque spécifié (MRS) des carcasses de bovins est en révision.

Le personnel d'inspection a été formé et les suivis de gestion correspondants mis en place.

Selon les horaires mensuels et les volumes d'abattage annuels des abattoirs exemptés de permis, la fréquence des vérifications a été revue en liaison avec la charge de risque que chacun de ces établissements représentent.

Le Centre a intégré des éléments de reddition de comptes supplémentaires à son présent rapport annuel, tant pour l'inspection des aliments que pour la santé animale.

Le Centre maintient la comparaison de ses résultats d'inspection d'une année à l'autre pour les indicateurs en place, et ce, pour tout la durée de la présente planification stratégique (Plan d'affaires).

De nouveaux indicateurs et cibles seront présentés dans la prochaine planification stratégique du Centre.

Gestion des ententes (Ville de Montréal)

L'ensemble des éléments liés à la charge de risque, au respect des fréquences, à la formation, à l'application des procédures de travail et de maîtrise de la qualité, a été élaboré en collaboration avec le personnel de la Ville de Montréal pour en améliorer l'harmonisation et favoriser une application uniforme des façons de faire.

Gestion des ententes (Ville de Montréal et gouvernement fédéral)

de veiller à ce que les ententes conclues avec la Ville de Montréal et le gouvernement fédéral soient entièrement respectées

d'établir, dans le cadre des ententes avec le gouvernement fédéral, si des sommes doivent être recouvrées par une partie à la suite d'activités réalisées pour le compte de l'autre, et, le cas échéant, de prendre les moyens pour que les montants dus lui soient versés

Le Centre a procédé à une évaluation en vue de s'assurer qu'il reçoit de la Ville de Montréal des services économiques.

Le projet d'entente avec la Ville de Montréal intègre l'uniformisation des fréquences d'inspection et les charges de risques similaires.

L'intégration du gestionnaire de la Ville de Montréal aux rencontres de gestion de l'inspection a facilité les rectifications nécessaires à une harmonisation des façons de faire entre le Centre et la Ville.

Le Centre et l'Agence canadienne d'inspection des aliments ont documenté les services rendus de part et d'autre, selon les ententes signées. Des discussions sont en cours en vue de rééquilibrer les écarts constatés.



**Bilan de
l'utilisation
des marges
de manœuvre**



Le bilan de l'utilisation des marges de manœuvre

Dans le cadre d'une entente de gestion liée à la Convention de performance et d'imputabilité de l'agence, le Centre bénéficie de certains allègements administratifs internes (avec l'accord du sous-ministre) et externes (dans le cadre d'une entente de gestion avec le Conseil du trésor) relativement à la gestion des ressources humaines, financières et matérielles, tels qu'ils sont énumérés ci-dessous.

Marges de manœuvre internes	Bilan
Autorisation de conserver les crédits résultant de la mesure spécifique de crédit au net et de les reporter au même programme budgétaire l'année suivante, aux conditions prévues à l'entente de gestion et au livre des crédits annuels.	Les crédits résultant de la mesure de crédit au net pour l'exercice 2005-2006 ont été reportés à l'exercice 2006-2007. Les revenus associés au crédit au net utilisables en 2007-2008 sont de 507 400 \$ pour les analyses de laboratoires et de 536 300 \$ pour la délivrance de permis et d'autres sources de revenus.
Autorisation de conserver les récupérations salariales dans le cadre des mesures d'aménagement du temps de travail, de même que le solde des crédits non utilisés et de reporter, d'un exercice financier à l'autre, les crédits non utilisés aux conditions prévues à l'entente de gestion et au livre des crédits annuels.	Les récupérations salariales dans le cadre des mesures d'aménagement du temps de travail ont été conservées par le Ministère. Au terme de l'exercice 2006-2007, un montant de 280 000 \$, résultant des crédits non utilisés, sera utilisable en 2007-2008.
Autorisation d'embaucher du personnel occasionnel au-delà de l'effectif autorisé sous réserve du respect des disponibilités budgétaires.	Au cours de l'année 2006-2007, cette marge de manœuvre a été utilisée.
Délégation de signature pour toute demande de personnel régulier ou occasionnel.	Cet allègement relatif au processus décisionnel n'a pas été utilisé par le sous-ministre adjoint à la suite d'un décret du Conseil du trésor.
Délégation de signature pour l'approbation de projets spécifiques.	Allègement relatif au processus décisionnel utilisé par le sous-ministre adjoint.
Autorisation de recourir à la compagnie aérienne ou à l'agence de voyages de son choix, parmi les fournisseurs officiels du gouvernement, pour l'achat de billets d'avion.	Cet allègement n'a pas été utilisé.

L'allègement concernant la mesure de crédit au net et celui du report des crédits non dépensés permettent l'ajout de crédits au budget alloué au Centre en début d'exercice financier. Une grande partie de ces crédits a été utilisée pour couvrir les coûts de rémunération et de fonctionnement de ses activités.

Marges de manœuvre externes	Bilan
Autorisation d'une dépense supplémentaire en contrepartie de revenus associés au crédit au net relativement aux revenus de permis et de pathologie animale.	Les crédits au net provenant des revenus de permis et des analyses de laboratoire de pathologie animale réalisés au cours de l'exercice 2005-2006 ont été utilisés au cours de l'exercice 2006-2007.
Autorisation de reporter, d'un exercice financier à l'autre, des crédits non utilisés par le Centre, jusqu'à concurrence de 2,5 M\$.	Au terme de l'exercice 2006-2007, un montant de 1 323 700\$ sera utilisable en 2007-2008.
Autorisation permanente de déplacements hors Québec pour participer à des activités de formation et d'échange d'information à caractère technique, médical et scientifique, de même que pour des transactions d'achat et de vente de services et d'équipements spécialisés.	Cette marge de manœuvre est utilisée par le sous-ministre adjoint. Un CT voyage est rempli dans tous les cas, mais le processus décisionnel a été allégé dans 15 cas.
Autorisation d'augmenter son effectif total sous réserve du respect de son effectif régulier et de ses disponibilités budgétaires.	Au cours de l'exercice 2006-2007, cette marge de manœuvre a été utilisée.
Entente administrative spécifique avec la Direction générale des acquisitions relativement à l'application d'une tarification horaire des frais inhérents à l'achat d'équipements spécialisés de laboratoire d'une valeur supérieure à 25 000\$.	En raison de la modification de la grille tarifaire de la Direction générale des acquisitions, l'utilisation de cette marge de manœuvre n'a pas été nécessaire en 2006-2007.

Les montants totaux des crédits peuvent s'avérer différents de ceux qui apparaîtront aux comptes publics, et ce, en raison des possibles rectifications effectuées par le Contrôleur des finances.

