



---

---

# ASSEMBLÉE NATIONALE

---

---

DEUXIÈME SESSION

TRENTE-SEPTIÈME LÉGISLATURE

## **Journal des débats**

**de la Commission permanente  
de l'administration publique**

**Le mercredi 25 octobre 2006 — Vol. 39 N° 10**

Audition du sous-ministre de l'Agriculture, des Pêcheries  
et de l'Alimentation concernant l'inspection des aliments

**Président de l'Assemblée nationale:  
M. Michel Bissonnet**

---

**QUÉBEC**

Abonnement annuel (TPS et TVQ en sus):

Débats de l'Assemblée	145,00 \$
Débats des commissions parlementaires	500,00 \$
Pour une commission en particulier:	
Commission de l'administration publique	75,00 \$
Commission des affaires sociales	75,00 \$
Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation	25,00 \$
Commission de l'aménagement du territoire	100,00 \$
Commission de l'Assemblée nationale	5,00 \$
Commission de la culture	25,00 \$
Commission de l'économie et du travail	100,00 \$
Commission de l'éducation	75,00 \$
Commission des finances publiques	75,00 \$
Commission des institutions	100,00 \$
Commission des transports et de l'environnement	100,00 \$
Index (une session, Assemblée et commissions)	30,00 \$

Achat à l'unité: prix variable selon le nombre de pages.

Règlement par chèque à l'ordre du ministre des Finances et adressé comme suit:

Assemblée nationale du Québec  
Distribution des documents parlementaires  
1020, rue des Parlementaires, bureau RC.85  
Québec, Qc  
G1A 1A3

Téléphone: (418) 643-2754  
Télécopieur: (418) 643-8826

Consultation des travaux parlementaires de l'Assemblée ou des commissions parlementaires sur Internet à l'adresse suivante:  
[www.assnat.qc.ca](http://www.assnat.qc.ca)

Dépôt légal: Bibliothèque nationale du Québec  
ISSN 0823-0102

**Commission permanente de l'administration publique**

**Le mercredi 25 octobre 2006 — Vol. 39 N° 10**

**Table des matières**

Exposé du Vérificateur général, M. Renaud Lachance	1
Exposé du sous-ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. Michel R. Saint-Pierre	2
Discussion générale	5
Variation du nombre d'infractions selon les régions	5
Harmonisation du travail d'inspection et de suivi	7
Réalisation des inspections avant l'émission des permis	8
Formation des gestionnaires et des manipulateurs d'aliments	9
Retards ayant trait aux inspections	9
Déroulement et contenu des inspections	12
Variation du nombre d'infractions selon les régions (suite)	14
Publication des résultats d'inspection	16
Harmonisation des procédures d'inspection à Montréal et dans les régions	16
Publication des résultats d'inspection (suite)	16
Harmonisation des procédures d'inspection à Montréal et dans les régions (suite)	17
Retards ayant trait aux inspections (suite)	18
Harmonisation des procédures d'inspection à Montréal et dans les régions (suite)	19
Ouverture d'établissements par des immigrants	21
Mesures d'urgence lors d'événements exceptionnels	21
Traiteurs	22
Visites consécutives aux avis de rappel alimentaire	23
Renouvellement de l'entente avec la ville de Montréal	23
Visites consécutives aux avis de rappel alimentaire (suite)	23
Renouvellement de l'entente avec la ville de Montréal (suite)	24
Contrôle des abattoirs	25
Produits destinés à l'exportation	28
Contrôle des abattoirs (suite)	29
Programme de formation en hygiène et salubrité	29

**Autres intervenants**

**Mme Rita Dionne-Marsolais, présidente**  
**Mme Sarah Perreault, vice-présidente**

**M. Jean Rioux**  
**M. Maxime Arseneau**  
**Mme Cécile Vermette**  
**M. Daniel Bernard**

- \* **M. Jocelyn Cantin, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation**
- \* **M. Guy Caron, idem**
- \* **Mme Chantale Gagnon, ville de Montréal**
  
- \* **Témoins interrogés par les membres de la commission**

Le mercredi 25 octobre 2006 — Vol. 39 N° 10

**Audition du sous-ministre de l'Agriculture, des Pêcheries  
et de l'Alimentation concernant l'inspection des aliments**

*(Neuf heures quarante et une minutes)*

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Mesdames et messieurs, bienvenue à cette audition de la Commission de l'administration publique pour entendre le sous-ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation concernant l'inspection des aliments, à la suite du chapitre 2 du rapport du Vérificateur général, tome I... 2005.

Mme la secrétaire, y a-t-il des remplacements ou la participation de membres temporaires?

**La Secrétaire:** Oui, Mme la Présidente. M. Bernard, le député de Rouyn-Noranda—Témiscamingue et adjoint parlementaire au ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, va remplacer M. Paquin (Saint-Jean) et M. Arseneau, député des Îles-de-la-Madeleine et porte-parole de l'opposition officielle en matière d'agriculture, pêcheries et alimentation, va agir à titre de membre temporaire.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Merci. Alors, dans ce cas, messieurs... Il y a juste une femme dans votre groupe, ma foi, je viens de réaliser ça!

**Une voix:** Deux, deux.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Bien, les deux sont de Montréal, à ce qu'on me dit. Et puis, bon, intéressant.

**Une voix:** ...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Oui, d'accord, d'accord, vous sauvez l'honneur, madame. Alors, nous avons eu, hier, une session de travail avec l'équipe du Vérificateur général pour passer en revue et en détail les constats qui ont été faits dans son rapport, et je dois vous dire que nous avons été ébranlés par un certain nombre de choses. Alors, on va avoir des discussions assez franches avec vous, comme d'habitude, et on espère que vous aurez des réponses. Je vais donc passer la parole à M. le sous-ministre, en espérant que vous allez respecter le temps qui vous est alloué. Je sais que c'est un peu exigeant, mais c'est parce que nous avons beaucoup de choses à dire.

Je rappelle aux membres de la commission qu'à cette commission nous sommes parlementaires, et nous ne sommes pas ici pour représenter nos partis respectifs mais pour représenter les citoyens de nos comtés. Donc, je réitère que je ne tolérerai pas — c'est un mot dur peut-être, mais je n'ai pas eu à le faire souvent — des remarques partisans, on va se concentrer sur la reddition de comptes de votre ministère. Et nous voulons des réponses à nos questions le plus franchement possible, des réponses claires et brèves, comme les questions seront claires et brèves. Alors, pour commencer, je vais demander au Vérificateur

général de nous présenter ses remarques, et à la suite desquelles vous serez invité, M. le sous-ministre, à réagir.

**Exposé du Vérificateur général,  
M. Renaud Lachance**

**M. Lachance (Renaud):** Donc, Mme la Présidente, Mmes et MM. les membres de cette commission, M. le sous-ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, c'est avec un grand intérêt que je participe à cette séance de la Commission de l'administration publique portant sur l'inspection des aliments.

L'inspection des aliments est une responsabilité dévolue au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. C'est le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale, une unité administrative du ministère, qui assume cette tâche. Pour les établissements de détail et de restauration situés sur le territoire de la ville de Montréal, le ministère délègue cette même tâche à la ville.

Le centre a pour mission de contribuer à la protection de la santé publique et à l'amélioration de la santé animale en exerçant une surveillance de toute la chaîne bioalimentaire. L'inspection des aliments constitue l'un des éléments de cette surveillance. Le centre a la responsabilité de visiter les établissements alimentaires pour vérifier l'innocuité des aliments, la salubrité et l'hygiène. Le gouvernement fédéral joue également un rôle dans l'inspection des aliments au Québec, au niveau des établissements québécois engagés dans des activités interprovinciales ou internationales en matière d'aliments.

La méthode d'inspection adoptée par le centre est basée sur l'évaluation des risques, c'est-à-dire la probabilité qu'un établissement soit lié à une toxoinfection alimentaire. Cette méthode lui permet de recenser les facteurs à maîtriser et de classer chaque établissement inspecté dans une des catégories de risque prédéterminées. La présente vérification avait pour but d'apprécier si la méthodologie élaborée par le centre tient compte des risques rattachés à la sécurité des aliments. Nous cherchions également à nous assurer que cette méthodologie était mise en oeuvre, et ce, avec un souci d'économie et d'efficacité. Nous avons mené nos travaux auprès du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale notamment dans deux directions régionales ainsi qu'auprès de la ville de Montréal. Ils ont porté principalement sur les activités réalisées entre 2002-2003 et 2005-2006.

L'inspection des aliments est effectuée à l'aide d'une méthodologie qui tient compte des risques liés à leur sécurité. Selon divers intervenants du domaine, l'approche élaborée par le centre est adéquate pour gérer ces risques. Toutefois, des différences appréciables existent entre ce dernier et la ville dans l'application de cette méthodologie, particulièrement en ce qui a trait au classement d'un établissement dans une catégorie de risque et la fréquence des inspections. En raison de cette

disparité, le nombre d'inspections à réaliser par la ville est presque deux fois plus élevé que si la méthodologie du centre à cet égard était appliquée. Par ailleurs, les fréquences établies par le centre et la ville ne sont pas toujours respectées et des retards importants sont parfois observés. De plus, il arrive que des nouveaux établissements ne soient pas inspectés promptement.

La productivité du personnel n'a pas été examinée malgré des écarts notables entre les régions quant au temps consacré aux inspections. La supervision des résultats d'inspection présente également des déficiences, et le suivi des correctifs que les exploitants doivent apporter à la suite des lacunes constatées est souvent effectué dans des délais qui dépassent ceux prévus.

Quant au respect des ententes signées avec la ville ou le gouvernement fédéral, la gestion du centre comporte des lacunes. De plus, celui-ci ne connaît pas le détail du coût des inspections selon chaque type d'intervention. Il lui est donc difficile de savoir s'il acquiert de façon économique les services rendus par la ville et, dans le cas des accords négociés avec le fédéral, si des sommes sont à recouvrer par l'une ou l'autre des parties.

Enfin, au chapitre de la reddition de comptes, l'analyse du rapport annuel de gestion du centre fait ressortir l'absence de certaines informations qui permettraient une meilleure évaluation de sa performance au regard des activités d'inspection.

En terminant, j'aimerais souligner l'excellente collaboration obtenue du ministère, des directions régionales et de la ville de Montréal. À mon tour, je vous offre notre entière collaboration. Je vous remercie de votre attention.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Merci, M. le Vérificateur général. Merci d'avoir respecté le temps, aussi. Alors, je vais donc passer la parole à M. Saint-Pierre.

**Exposé du sous-ministre de l'Agriculture,  
des Pêcheries et de l'Alimentation,  
M. Michel R. Saint-Pierre**

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** Mme la Présidente, mesdames et messieurs, membres de la commission, M. Renaud Lachance et votre équipe, M. Lachance, c'est avec plaisir et particulièrement empressement que nous avons répondu à votre invitation de venir présenter un volet important des différentes missions du ministère de l'Agriculture, soit celle de l'inspection des aliments. Il va de soi que j'accueille favorablement, et surtout je prends acte des recommandations du rapport du Vérificateur général qui touchent l'inspection des aliments, d'autant plus que ce dernier reconnaît, selon sa vérification, que cette méthode d'inspection qui tient compte des risques liés à la santé est adéquate. Soit dit en passant, je vous remercie également de nous permettre d'utiliser un visuel, ce qui va probablement rendre un peu plus vivant et plus complet la présentation et me permettre de rentrer dans le temps. Soyez également certaine, Mme la Présidente, qu'on voudrait vous rassurer aussi. Vos propos d'entrée laissaient croire que vous aviez quelques craintes, alors j'espère pouvoir les dissiper d'ici la fin de la commission.

● (9 h 50) ●

Sans tarder, laissez-moi vous présenter les membres de mon équipe qui m'accompagnent: M. Jocelyn Cantin, à ma droite, sous-ministre adjoint à l'alimentation, responsable du Centre québécois d'inspection des aliments; Guy Caron — oui, il est là également — qui est responsable par intérim de la Direction de l'inspection et des services régionaux; Daniel Tremblay, également à ma droite, directeur de la Direction de la normalisation et de l'appui à l'inspection des aliments; Jean-Pierre Mailhot, directeur de la Direction de la qualité et des services à la clientèle; Yvon Bougie, qui est secrétaire du ministère; Mme Michelle Lavoie, à l'extrême gauche, secrétaire du Centre québécois d'inspection des aliments; quelqu'un d'autre... Dre Geneviève Rousseau, qui est ici et qui s'occupe particulièrement de santé animale; Mme Christiane Gagnon... Chantale Gagnon, c'est-à-dire, directrice du Service de l'environnement, et de la voirie, et des réseaux à la ville de Montréal; et Mme Christine Vézina, chef de la Division de l'inspection des aliments. Voilà. Merci de m'accompagner aujourd'hui.

Je peux déjà vous affirmer que mon équipe et moi-même avons déjà fait certains des constats concernant les éléments que soulève le Vérificateur général. Sur plusieurs aspects, nous étions conscients des améliorations à apporter et nous avons déjà entrepris des actions. À l'égard du suivi de ce rapport, nous avons d'ailleurs transmis un plan d'action tout récemment — d'ailleurs le 11 octobre — et soyez assurés que celui-ci sera réalisé.

Avant de répondre à vos questions relatives à ce plan, j'aimerais vous présenter plus en détail le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale, ses interventions et le contexte dans lequel il s'inscrit. Cette présentation vise simplement à mieux faire comprendre la nature de nos activités en matière de gestion de l'innocuité des aliments.

Je ne sais pas si tous le réalisent, mais le poids économique et social de l'industrie bioalimentaire est très important. En effet, quelque 70 000 entreprises sont en activité dans la production, et la transformation, et la distribution, et la vente au détail. Ce secteur génère 440 000 emplois, procurant un emploi sur 10 dans 14 des 17 régions administratives du Québec. Et, sur le plan financier, nous parlons de plus de 28 milliards de dollars alloués à la consommation en 2005. Cela représente 7 % du PIB québécois. Et ces chiffres mettent bien en lumière l'importance de cette activité et du défi qui nous confronte.

Il m'apparaît opportun de rappeler la mission du ministère, qui est d'influencer et de soutenir l'essor de l'industrie bioalimentaire, donc au sens large, dans une perspective de développement durable. Pour un bon nombre de citoyens, le MAPAQ est un ministère d'arrière-garde, et, quand, souvent, je rencontre des gens de l'extérieur, on se demande un peu qu'est-ce que ça fait encore, un ministère de l'Agriculture. Alors, je prends un peu mon courage entre mes mains et j'explique un peu plus ce que c'est devenu aujourd'hui. Pour plusieurs, la seule image qu'ils en ont, c'est celle des agronomes de comté d'une époque qui est véritablement révolue. C'est pourquoi il m'apparaît opportun et utile de remettre les pendules à l'heure en affirmant le rôle majeur de ce ministère au sein du gouvernement.

Je souligne d'ailleurs qu'il s'agit de l'un des seuls ministères, sinon le seul, qui répond à l'ensemble des missions essentielles de l'État, à savoir: la prospérité, le savoir, la santé et la sécurité. Nous intervenons en effet dans les champs suivants: la compétitivité, la croissance du secteur et le développement social, donc le volet économique; la formation et l'innovation directement et par le biais de partenaires, l'ITTA, par exemple, est un des volets importants du ministère; la sécurité des aliments et la santé animale, dont on va parler aujourd'hui plus en détail; la protection des ressources et le respect de l'environnement; le soutien au revenu agricole, particulièrement celui exercé par La Financière agricole; et, dans un autre registre, un registre complémentaire, les valeurs identitaires également propres au secteur, comme ses traditions, son savoir-faire et sa façon d'occuper notre territoire. L'appui par ailleurs, à titre d'exemple, aux produits des terroirs du Québec est une des actions extrêmement concrètes que nous menons.

Je rappelle que les origines du ministère remontent à 1852. Tout le monde ne peut pas s'en souvenir, évidemment. Au cours de ce demi... de ce siècle et demi, c'est-à-dire, cette institution a suivi l'évolution de la société québécoise. Et je dis souvent à la blague, mais j'en suis très heureux: Je suis un successeur du premier sous-ministre de l'Agriculture, le curé Labelle des *Belles histoires des pays d'en haut*. Il a été nommé en 1887, c'est le premier sous-ministre de l'Agriculture. Alors, c'est un petit rappel pour...

Une voix: ...

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** Pardon? Le ministère de l'Agriculture et de la Colonisation, le terme nous a suivis longtemps. On ne se souvient pas, mais, encore en 1973, on l'appelait le ministère de l'Agriculture et de la Colonisation. Ce n'est pas si loin, ce n'est pas si loin que ça! En 1979, on y a ajouté «l'Alimentation», on a fait sauter «la Colonisation». Et, la même année, le secteur des pêches s'est joint, et c'est devenu ultérieurement, en 1979, le ministère de l'Agriculture, Pêcheries et Alimentation. Si on devait refaire le titre d'ailleurs, on l'appellerait les Pêches et l'Alimentation, «Pêcheries» n'étant pas véritablement du bon français.

En ce qui concerne le Centre québécois d'inspection des aliments, c'est une agence sous contrat d'imputabilité. Son mandat consiste à contribuer à la protection de la santé publique et à l'amélioration de la santé animale en exerçant une surveillance sur toute la chaîne bioalimentaire.

Qu'il me soit permis de faire une courte rétrospective de l'inspection des aliments au Québec. Les plus âgés d'entre nous se souviendront de la commission d'enquête sur le crime organisé, en 1975, le juge Dutil, le juge Dionne qui faisaient un spectacle tous les soirs — c'était, je pense, le premier réalité show du Québec et ça a donné naissance à la Direction de l'inspection des aliments — le scandale de viande, de la viande avariée évidemment qui était au coeur de cette enquête.

Dans la foulée de la CECO, on procède à la première grande vague d'embauche du personnel en inspection des aliments en 1977. Les inspecteurs surveillaient alors davantage la salubrité des lieux, des

lieux physiques, et l'approvisionnement en eau courante des établissements visités. Les inspecteurs veillaient aussi à la vérification des viandes et des produits laitiers. Un changement déterminant survient par ailleurs en 1985 avec la mise en place de services d'inspection consacrés à la restauration et à la vente au détail. On se rapproche donc des considérations des consommateurs directs. Et, à compter de 1993, les inspecteurs se font polyvalents, c'est-à-dire qu'ils peuvent vérifier tous les types d'aliments, à la fois viandes, fruits et légumes et produits laitiers.

En 1996, on adopte la méthode d'inspection basée sur l'évaluation du risque, dont il a été question dans le rapport du Vérificateur, communément appelée la méthode IBR, dans les établissements alimentaires, avec l'instauration de fréquences d'inspection. Aujourd'hui, le centre mène ses activités en utilisant cette méthode. L'inspecteur porte attention à 23 points critiques qui viennent déterminer le niveau du risque. Ces points critiques sont groupés en cinq catégories, communément appelées les cinq M, soit la méthode, les façons de faire donc, la matière, le produit lui-même, la main-d'oeuvre, le milieu, c'est-à-dire les lieux, et le matériel, l'équipement donc qu'on utilise.

En l'an 2000, nous avons convenu avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments d'un partage des activités en matière d'inspection en établissement. Cette entente vise notamment à éviter le dédoublement des activités d'inspection à l'intérieur d'un même établissement sur le territoire du Québec. Et, en 2001, le centre devient une agence en vertu de la Loi sur l'administration publique. Par ailleurs, la même année, la loi de la ville de Montréal a été modifiée de façon à ce que la Loi sur les produits alimentaires s'applique à l'ensemble du territoire québécois.

Toujours en vue de mieux protéger la population, notamment en accordant ses façons de faire avec les nouvelles réalités du monde bioalimentaire, le ministère a convenu en 2005 d'une stratégie d'optimisation de ses activités d'inspection avec les représentants de l'industrie alimentaire. C'est une étape importante, celle-là. Parmi les moyens d'actions retenus figurent la formation des manipulateurs d'aliments, une meilleure coordination des activités d'inspection effectuées par les acteurs privés et publics, de même que la responsabilisation accrue des entreprises. Et, d'ici 2008, un outil informatique mobile sera implanté pour faciliter les inspections dans les établissements. C'est un outil qu'on appelle déjà Hermès et qui permettra, par voie électronique... — on en a?, on a un exemple qui pourra peut-être circuler — qui permettra de faciliter le travail, des rapports particulièrement beaucoup simplifiés et également le suivi.

Avec le temps, vous l'avez vu, les activités du centre ont évolué. Celui-ci s'est constamment adapté à de nouvelles réalités, et ce constat m'amène à aborder la question des enjeux relatifs à la sécurité des aliments. L'enjeu premier, l'enjeu ultime en fait concerne la santé publique. Nos activités ont en effet des conséquences sur la santé de nos concitoyens. Pensons aux récents cas de toxi-infection aux épinards par la bactérie E. coli, ou Escherichia coli, et au jus de carotte par le bacille du botulisme. Non seulement est-ce une question importante, mais je constate aussi une augmentation de la sensibilité des citoyens à cet égard.

Tant en raison des coûts liés aux toxi-infections alimentaires qu'à cause du nombre d'épisodes — je pense qu'on a quelques chiffres ici : 2,2 millions de cas par année au Canada et des impacts financiers estimés minimalement à 1,3 milliard de dollars — le mandat du centre comporte donc des enjeux colossaux. En fait, ces enjeux suivent l'évolution des besoins et des préoccupations de la population. L'augmentation de la diversité des produits suit une courbe ascendante, et ceux-ci sont de plus en plus transformés. Pensons aux repas-minute préparés en épicerie, à la manipulation des plats congelés, et tout le reste. À titre indicatif, en 1953, Steinberg, qui était probablement à la fine pointe de la mise en marché des produits alimentaires, offrait 6 000 produits dans ses succursales, tandis qu'en 2005 on en trouve 30 000 dans les supermarchés modernes.

● (10 heures) ●

Pendant que la population se soucie davantage de son alimentation, les consommateurs changent et deviennent plus informés et vigilants. Leur sensibilité croissante à l'égard de la consommation d'aliments de qualité pour une saine alimentation se traduit aussi par l'augmentation de la consommation de fruits et de légumes, frais ou transformés, par la recherche de menus plus variés, incluant les aliments santé, bios, des produits artisanaux, fermiers, sans gras trans, oméga-3, sans cholestérol, etc. La liste peut être très, très longue. Et ensuite de ça les échanges commerciaux viennent ajouter des risques par évidemment la venue à la fois de produits d'animaux, d'aliments de différentes origines. Et pensons seulement à l'émergence de maladies telles l'influenza aviaire, la maladie de la vache folle, etc. Voilà, ça fait le tour des enjeux.

Peut-être, très rapidement, je pense que le temps fuit... Je ne sais pas où est-ce qu'on en est rendus. Je peux peut-être abréger une partie qui est peut-être celle consacrée à la...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Il reste huit minutes, ça va.

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** Il me reste huit minutes? Ah! bon, dans ce cas-là... J'ai parlé vite. Par ailleurs, les consommateurs eux-mêmes changent. La proportion des femmes sur le marché du travail, la taille des ménages, la part des dépenses consacrée à l'alimentation, l'augmentation des repas consommés à l'extérieur de la maison, le vieillissement de la population et le niveau général d'éducation de la population influent sur les habitudes de consommation. Notons que 0,28 \$ par dollar alimentaire sont dépensés au restaurant. Un repas sur quatre est ainsi pris à l'extérieur du foyer, ce qui ne veut pas dire nécessairement au restaurant, mais à l'extérieur, ça peut être aussi au travail.

Pour prémunir le Québec contre les problèmes de cette nature, le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale a mis en place une structure de surveillance qui va de la ferme jusqu'au consommateur. Sur le plan de la santé animale, cette stratégie commence par la surveillance de la santé du cheptel lui-même, par un programme qu'on appelle ASAQ, programme de santé animale. Pour ce faire, on procède à l'identification permanente des animaux et de leur traçabilité. On pourra y revenir. Actuellement, la traçabilité touche les

bovins et les ovins. Elle touchera également sous peu les élevages porcins.

De plus, les interventions liées aux maladies animales et aux maladies animales transmissibles à l'humain, les zoonoses, par exemple l'influenza aviaire, sont coordonnées par une équipe du centre. Notre responsabilité couvre un spectre très large, et c'est le risque pour la santé qui détermine nos priorités d'intervention. Il importe aussi de souligner que, dans le domaine de la santé et de la sécurité des aliments, le risque zéro n'existe pas. Ça a été dit souvent, je pense. Le ministère agit donc en tout premier lieu là où le risque est le plus grand. Ses priorités d'action reposent sur le potentiel de risque pour la santé humaine. Les inspections sont effectuées dans un contexte de priorisation. Celles qui sont liées aux déclarations de toxi-infection alimentaire sont évidemment faites dans les plus brefs délais, en 24 heures en fait. Les plaintes associées à un risque pour la santé sont traitées avec la plus grande diligence, et l'inspection se fait de façon continue dans les abattoirs sous permis du Québec. Voilà, ça, c'est une base, on peut dire, solide.

Par la suite, on procède aux activités d'inspection, basées sur l'évaluation du risque. Les établissements qui comportent le plus de risques sont inspectés évidemment plus souvent afin de s'assurer que les correctifs exigés sont apportés. Et, parmi les activités complémentaires du centre, il faut également mentionner les activités de communication du risque aux exploitants et aux consommateurs, qui comprennent la formation des manipulateurs d'aliments, la présence dans les écoles et les stands alimentaires, et le matériel publicitaire, soit la trousse pédagogique, et les dépliants, et les affiches, dont on a apporté quelques exemplaires, les prélèvements, les analyses d'aliments également dans les laboratoires et aussi la gestion des permis.

Au Québec, la sécurité des aliments est assurée en partenariat. Au nombre des partenaires, il faut mentionner, à un premier chef, le consommateur, qu'il nous faut informer et sensibiliser de façon régulière. Je pense, par exemple, à l'activité de Lavo-Mains. Très populaire, celle-ci est présentée notamment à l'occasion d'Expo-Québec et consiste en une démonstration d'un lavage efficace des mains avant toute manipulation d'aliments. D'ailleurs, en 2005, les concepteurs du projet ont récolté un prix Zénith au gala d'excellence en communication gouvernementale.

Ensuite, c'est aux entreprises bioalimentaires elles-mêmes qu'appartient la responsabilité de la maîtrise des risques dans leurs entreprises. Le ministère les accompagne en ce sens et s'assure que ce devoir est rempli. Les dirigeants des grandes chaînes, par exemple, savent bien qu'ils ont tout intérêt à gérer les risques rigoureusement. Leur succès et la pérennité de leurs entreprises dépendent en partie de leur bonne réputation.

Et, parmi les partenaires du ministère, mentionnons également l'Agence canadienne d'inspection des aliments, pour le volet exportations, et la ville de Montréal, qui agit comme mandataire du centre pour effectuer l'inspection des aliments dans les établissements de restauration et de vente au détail de l'île de Montréal.

Autres défis. Il suffit de mentionner que 70 % de la clientèle à inspecter sur tout le territoire du Québec

est liée à la restauration et la vente au détail. Dans le domaine de la restauration, on observe un taux annuel de roulement de 25 % des établissements. De plus, la main-d'oeuvre, souvent composée d'étudiants, compte également un risque additionnel puisqu'elle compose 30 %, à peu près, en termes de roulement. Le centre va donc régulièrement communiquer son message et veiller à son application, ce qui pose un défi considérable.

Qu'il me soit permis de nouveau de rappeler que l'ensemble du système québécois de surveillance vise évidemment à protéger le grand public contre les maladies d'origine alimentaire, telles les toxi-infections. À ce propos, depuis près de 20 ans, nous tenons une campagne de sensibilisation publique consacrée à la bactérie E. coli, à l'origine de la maladie du hamburger. Cette intervention permet de rappeler aux consommateurs — on a des chiffres également de résultat de cette opération; cette intervention permet de rappeler aux consommateurs — les précautions à prendre au moment de la préparation, de la manipulation et de la consommation des viandes hachées. Ces efforts particuliers sont destinés à faire diminuer le nombre de cas de toxi-infection au Québec.

Mme la Présidente, en matière d'inspection et de sécurité des aliments, il faut convenir que la confiance du public est un baromètre plutôt fiable. À cet égard, à la lumière des résultats de nos récents sondages, nous observons que neuf personnes sur 10 estiment que les aliments en vente au Québec sont sécuritaires. Par ailleurs, ces sondages révèlent que la moitié de la population sous-estimerait la probabilité qu'une intoxication alimentaire se produise à la maison, et, dans la réalité, pourtant, près de la moitié des intoxications surviennent à la maison, d'où l'importance d'informer et de responsabiliser les citoyens.

Avant de conclure et de jeter les bases, si le temps nous le permet encore — oui — j'aimerais vous présenter une journée type d'un inspecteur, et là ça va dans le sens des priorités que j'ai énumérées précédemment. Donc, la gamme de ces activités est large. Certaines sont planifiées, d'autres ne le sont pas. Parmi les activités planifiées figurent l'inspection basée sur l'évaluation des risques et les suivis qu'ils impliquent, l'inspection permanente des abattoirs sous permis et les prélèvements d'aliments dans les établissements. Ainsi, les établissements qui comportent le plus de risques font l'objet d'inspections plus fréquentes que ceux qui sont considérés comme à risque faible.

En ce qui a trait aux nombreuses activités non planifiées, mentionnons les rappels alimentaires, le suivi des toxi-infections alimentaires, le traitement des plaintes et l'émission d'avis d'ébullition d'eau, et j'en passe. Par exemple, dans le cas d'une toxi-infection, il faut alors faire enquête auprès des personnes intoxiquées, inspecter l'établissement en question, faire une inspection basée sur l'évaluation du risque, gérer le risque soit en retirant les produits ou en disposant des produits, prélever les échantillons d'aliments visés et les expédier au laboratoire. Et, pour illustrer mes propos, je voudrais indiquer qu'en octobre, donc, cette année, à la demande de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, 270 vérifications de rappel ont été effectuées pour s'assurer que les épinards avaient bel et bien été retirés du marché, tout comme 150 vérifications relatives au rappel du jus de carotte, tout cela pour valider l'efficacité du rappel du produit.

En terminant, je voudrais porter à votre attention un aspect majeur du centre, soit sa faculté d'adaptation aux exigences croissantes de la population. J'insiste également sur le fait que nos priorités en matière de gestion reflètent les préoccupations de nos concitoyens, à savoir la protection de la santé publique.

Par cette présentation, Mme la Présidente, j'ai voulu esquisser les éléments contextuels au sujet de l'inspection des aliments au Québec, et je souhaite que mes propos éclaireront et enrichiront les échanges qui vont suivre. Je vous remercie beaucoup.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Alors, merci, M. le président. Ça a été très intéressant. Et vous comprendrez que cette préoccupation sur le Centre québécois d'inspection des aliments touche de très près nos citoyens, nos concitoyens.

### Discussion générale

Alors, on va donc... Je vais ouvrir les discussions tout de suite. On va procéder comme d'habitude: 10 minutes de chaque côté, et je vais commencer par la vice-présidente, qui voudrait certainement vous dire un mot.

**Mme Perreault:** Alors, merci beaucoup, Mme la Présidente. M. le sous-ministre, je vous remercie, au nom de ma formation politique, d'être ici, avec nous, ce matin. Je vous remercie également pour le plan d'action que vous nous avez déposé, qui est un des éléments, à cette commission, qui est très, très important pour nous à l'égard de la vérification du Vérificateur général. Merci aussi au Vérificateur général.

Je vais céder la parole à mon collègue le député d'Iberville, pour revenir un petit peu plus tard. Merci.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** M. le député d'Iberville.

### Variation du nombre d'infractions selon les régions

**M. Rioux:** Merci, Mme la Présidente. Donc, M. le sous-ministre, M. Saint-Pierre, je vous salue bien ainsi que toute votre équipe. Donc, il est évident, venant d'un comté rural, j'en ai, une préoccupation, mais je pense qu'elle l'est aussi en tant que citoyen. Je pense que j'ai déjà dit, à une commission: On veut savoir ce que l'on a dans notre assiette, et, aujourd'hui, je pense, davantage, c'est d'être sûr que c'est sécuritaire, qu'on est sûrs de ce que l'on mange. Je pense que ça, c'est une préoccupation.

● (10 h 10) ●

Moi, dans le rapport, il y a certaines choses qui m'ont préoccupé, puis une des tendances que l'on semble voir, c'est qu'on a des problèmes d'harmonisation entre les inspections qui se font par la ville de Montréal et par le centre, et ce que j'entends souvent, principalement dans mon comté, c'est les écarts au niveau des infractions qui sont données, par région. Et, si on considère le nombre d'établissements par région, qui est sensiblement le même, là, le Bas-Saint-Laurent—Gaspésie qui en a un peu moins, où est-ce que... on prend les autres qui sont autour, à peu près de 11 000 établissements par région, on considère... Si je prends là

Capitale-Nationale, pour 11 000, on a 257 constats d'infraction; on va en Mauricie, on a 462 infractions; les Laurentides, 400; et, quand on arrive dans ma région, la région de la Montérégie, on a 1 322 infractions. Est-ce que c'est parce que ma région est plus délinquante? Ou, moi, ce que j'entends de mes concitoyens, c'est que l'on est beaucoup plus sévères. Donc, à ce moment-là, est-ce que c'est dans les autres régions où est-ce qu'à ce moment-là les citoyens sont lésés, parce qu'on a plus de latence, ou est-ce qu'on est trop sévères dans ma région? Et ça, je l'entends maintes et maintes fois, là, qu'ils ont l'impression qu'il y a une injustice envers leurs établissements, principalement, là, au niveau des abattoirs.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Alors, M. Saint-Pierre.

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** Merci, Mme la Présidente. Écoutez, les statistiques qui ont été portées à notre attention, nous aussi, nous préoccupent. En tout cas, elles amènent certainement un questionnement: Qu'est-ce qui se passe là? Et je ne pense pas que votre hypothèse sur une situation particulière en Montérégie soit à retenir. Je pense que ça nous interpelle directement. Notre personnel agit à l'intérieur d'un cadre. On n'a pas voulu que ce soit une application rigide, comme on dit des fois, bête et méchante d'un règlement. Donc, on fixe davantage des objectifs. Mais on s'aperçoit que parfois, en n'y allant pas de façon aussi précise sur les mesures à prendre dans le cas d'infraction, les infractions probablement constatées sont sans doute, à l'origine, de même niveau que partout ailleurs. Alors, si on applique de façon beaucoup plus rigide le code de coercition, bien sûr ça va donner les résultats qui sont là.

Et je pense que pour nous il y a un défi, un défi considérable qui est celui de ramener nos gens à, je dirais, une pensée beaucoup plus partagée, sans introduire des règles plus strictes, là, parce que, comme je vous dis, on préfère davantage prioriser le résultat que la méthode. Mais néanmoins je pense qu'il est important que, par voie de formation, nos équipes soient amenées à partager davantage une pensée là-dessus et faire en sorte que les résultats, ou les pénalités, ou les méthodes coercitives utilisées par la suite soient sensiblement de même niveau que ce qui se pratique ailleurs. Je pense que c'est à peu près la seule réponse que je peux vous apporter. Mais, soyez sans crainte, ce n'est pas... je ne pense pas qu'il y ait de différence importante entre la région de la Montérégie et d'autres régions. Il peut y en avoir dans certaines...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Bien, je m'excuse, M. le sous-ministre, mais allez donc au tableau, là, à l'article 2.94 du Vérificateur, là — à la page 36, c'est ça? — tableau 9, où est-ce qu'on donne les données relatives aux constats d'infraction ayant donné lieu à une amende depuis avril 2003. Et je crois que c'est là votre référence. Est-ce celle-là, M. le député d'Iberville?

**M. Rioux:** Bien, c'était dans notre document de travail, mais, oui, c'était exactement le même, oui, c'était exactement le même, oui, effectivement.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Oui, c'est celui-là, hein? C'est ça, c'est ça. Alors, je pense que, si vous regardez les chiffres, et c'est ce que le député d'Iberville voulait faire ressortir, le constat d'infraction général: 1 082 sur 10 000 établissements, contre, exemple, Capitale-Nationale, 160 sur 11 000, je pense que c'est ça, son...

**M. Rioux:** Exactement.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Alors, ce n'est pas une réponse satisfaisante. On peut-u en avoir une autre?

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** M. Cantin va...

**M. Cantin (Jocelyn):** ...peut-être préciser un certain nombre d'éléments.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** M. Cantin.

**M. Cantin (Jocelyn):** On avait — excusez ma voix ce matin, j'ai baissé d'un octave; alors on avait — à la direction, à notre centre, un guide d'interventions de suivi. Les inspecteurs disposent, dans leur brochette d'interventions... Quand ils voient, ils constatent une situation, ils disposent d'une série d'interventions possibles. Ils peuvent prendre une mesure immédiate, dire: On demande que vous corrigiez telle chose, telle situation dès maintenant, jeter les aliments, ou d'autres choses aussi précises que ça, une série d'interventions qui ont une gradation, qui peuvent aller jusqu'à recommander au ministre de l'Agriculture de suspendre le permis ou de faire une ordonnance, en passant par des mesures pénales. Et on laissait à notre inspecteur le choix de décider, dans une certaine mesure, selon l'appréciation de la situation, quelle était la méthode, l'intervention la plus appropriée dans les circonstances et surtout celle qui lui apparaissait la plus prometteuse de succès.

On a constaté la même situation que vous, c'est-à-dire qu'il y avait une différence sur le territoire, dont Montérégie, que vous faites état. Ce qui nous a amenés à nous poser une question fondamentale: Est-ce que, dans la région de Montérégie, par exemple, est-ce qu'il existe un risque différent de d'autres régions au Québec, un risque pour la santé? Alors, on a été à même de constater qu'il n'y avait pas de différence sur le territoire en termes de risques pour la santé. Donc, il y a un corollaire à ça: ça veut aussi dire qu'il n'y avait pas de lien direct entre l'adoption de mesures coercitives et le risque pour la santé.

Ceci dit, ça nous a amenés à développer ce qu'on appelle un programme d'intervention en risques santé. Et ce qu'on a fait, ce qu'on est en train de développer, c'est non seulement un coffre d'outils... On va préciser un certain nombre d'outils, on va en choisir, les plus pertinents, qui sont déterminants dans les interventions et on va établir une gradation dans ces outils-là. Et, quand M. Saint-Pierre vous a fait état de la communication du risque, elle est très importante, la communication qu'on établit avec le gestionnaire de l'établissement, c'est-à-dire de lui faire comprendre, de

lui faire comprendre. Alors, on aura une gradation dans nos moyens d'intervention, une gradation d'interventions, allant de l'inspecteur en passant par le chef d'équipe, le directeur régional, etc., on aura donc une gradation et qui va faire en sorte que non seulement on aura des outils différents, mais qu'on va resserrer notre... lorsque c'est nécessaire, on va resserrer les interventions avec un processus établi, normé et qui sera suivi dans toutes les circonstances, et on pense que ça, ça va nous donner du succès. Parce que non seulement le Vérificateur nous a fait état que notre méthode était correcte, mais il nous a soulevé que la gestion de ces méthodes-là et de ces outils d'intervention là méritait d'être améliorée dans son suivi. C'est ce qu'on va faire.

On a, dans notre plan d'action, en page 6, un groupe de travail qui va travailler sur les mesures coercitives, et précisément la recommandation 16, qui était «analyser l'application des mesures coercitives et, s'il y a lieu, d'élaborer les lignes directrices à cet égard», c'est précisément ce que je tente de vous expliquer, et donc on compte former notre personnel dès... établir notre fameux programme, qu'on appelle Programme d'intervention en risques santé, c'est-à-dire la hiérarchie des interventions et de communication auprès de l'intervenant, et de former notre personnel dès janvier, et d'établir, à compter de juin prochain, juin 2007, notre échéance, l'application sur tout le territoire des conclusions et de la méthode qu'on aura retenue pour essayer non seulement d'avoir une application équitable et rigoureuse sur tout le territoire, mais qu'il y ait une gradation et qu'elle nous apporte une garantie de succès. Parce qu'il ne suffit pas de constater qu'on a un niveau de risque élevé, par exemple, dans un établissement, on souhaite qu'il baisse. Alors donc, il faut non seulement faire une lecture du niveau de risque, mais on souhaite baisser le niveau de risque, et c'est pour ça qu'on a besoin de gérer la communication auprès de l'établissement.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** M. le député d'Iberville,

### **Harmonisation du travail d'inspection et de suivi**

**M. Rioux:** C'est beau. M. le Vérificateur va être heureux de voir... je regarde le 30 novembre, donc c'est au rapport que ça a des résultats, puis j'espère qu'on va l'avoir sur le terrain, parce que...

Une question qui venait, là, à la suggestion de ma consœur: Est-ce qu'il arrive que les inspecteurs sont changés de territoire? Donc, ça leur permet un peu de comparer, et vous, le centre, de voir est-ce qu'il y a une certaine harmonisation, que ces gens-là échangent entre eux, puis aussi que, des territoires où est-ce qu'on a davantage, comme on voit, d'infractions, bien peut-être d'avoir des gens qui sont de d'autres territoires qui donnent moins d'infractions, qui font faire plus d'accompagnement auprès de ces établissements-là.

● (10 h 20) ●

**M. Cantin (Jocelyn):** On avait, jusqu'à maintenant et toujours, un programme qu'on appelle d'harmonisation, c'est-à-dire que les inspecteurs, périodiquement et selon une séquence de rotation, on les accompagne dans leurs activités d'inspection, par leur chef d'équipe ou le directeur,

un membre de la direction de la région, pour valider dans quelle mesure le jugement d'un inspecteur, dans une région ou dans un établissement ou un autre, est le même ou — vrai, évidemment, les circonstances ne sont pas exactement les mêmes; mais — est harmonisé par rapport à ce qu'un autre inspecteur, dans une autre région, porte comme jugement. Alors là, ce qu'on appelait notre programme d'harmonisation, on est en mesure de constater que, dans toutes les appréciations des points critiques, c'est-à-dire les choses... Je vous donne un exemple simple: la température. Évidemment, alors c'est facile de mesurer une température. Sur des considérations assez simples, il y a un taux d'harmonisation, là, élevé, de l'ordre de plus de 80 %.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Bien, la température, c'est assez simple...

**M. Cantin (Jocelyn):** Oui, oui, je vous donne un exemple simpliste, mais il y a des exemples que... L'inspecteur doit juger, par exemple, que les méthodes d'opération de gestion des aliments sont correctes. Alors là, ça demande évidemment plus de jugement. Et, dans les circonstances plus subjectives... ou c'est-à-dire les jugements plus subjectifs, là, évidemment, on a un taux d'harmonisation qui a un taux plus faible. C'est pour ça que... C'est à la suite de ce constat-là que le Vérificateur nous a suggéré, a recommandé d'établir une validation a posteriori, c'est... Non seulement on doit s'assurer que nos méthodes sont les mêmes, sont appliquées de la même façon partout, qu'on a une gestion de ces résultats-là qui est la même partout, équivalente, là, et qu'on a une recommandation qui touche la validation a posteriori... la vérification, pardon, a posteriori.

Donc, autant dans une de nos régions ou à la ville de Montréal, ce qu'on fera, c'est que, dans notre plan de travail, on élabore une méthode de vérification a posteriori, ce qui nous permettra de nous assurer que les méthodes sont les mêmes, que le suivi suit une même méthode et que son application globale est la même. Et, dans les cas où il divergera, bien, évidemment qu'on prendra les mesures pour les corriger. Donc, ça nous permettra de nous assurer que les différences sur le territoire seront corrigées.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Je voudrais... Je vais passer la parole au député des Îles-de-la-Madeleine, mais je suis certaine qu'on va revenir sur cette question-là, parce que les diagnostics qui avaient déjà été faits lors de la commission parlementaire de l'agriculture, en 2004, et ce que le Vérificateur a constaté aujourd'hui, il n'y a pas eu beaucoup d'évolution là-dessus. Votre plan indique un certain nombre d'objectifs, mais, au-delà de ça, ce que ce tableau-là indique, c'est: ou bien les inspecteurs de cette région-là sont plus zélés, ou bien ils sont mieux formés, ou bien il y a quelque chose d'autre. Et, la question, réfléchissez-y, on va y revenir, vous reviendrez après, mais la question de fond, c'est: Est-ce qu'il y a une manière, au ministère ou au centre, pour vous assurer de la réponse à cette question-là? Est-ce que c'est vrai... Est-ce qu'ils sont mieux formés? Est-ce qu'ils sont plus pointilleux? Est-ce qu'ils sont... Y a-tu un centre quelque part qui peut recevoir les plaintes, les critiques, les commentaires de ceux qui sont visés?

Alors, vous y répondez tout à l'heure. Je vais passer la parole au député de Gaspésie... des Îles, pardon.

**M. Arseneau:** Des Îles-de-la-Madeleine, Mme la Présidente, merci beaucoup.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Oui, bien, c'était implicite, les Îles-de-la-Madeleine. Il n'y a que ça, au Québec, M. le député des Îles-de-la-Madeleine.

**M. Arseneau:** Il y a plusieurs îles.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Oui, mais les plus belles sont les Îles-de-la-Madeleine, c'est connu.

**M. Arseneau:** Ah bon! Merci beaucoup, Mme la Présidente. Mme la Présidente...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** ...n'est pas mal non plus, j'en conviens.

#### Réalisation des inspections avant l'émission des permis

**M. Arseneau:** Je veux, Mme la Présidente, d'abord à mon tour saluer les collègues et saluer M. Lachance et son équipe, avec laquelle nous avons eu l'occasion d'échanger hier. Je veux aussi saluer le sous-ministre au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation de même que le sous-ministre adjoint, rappeler aussi que l'inspection des aliments est une composante, une donnée fondamentale, je pense, de notre société, quand on pense à l'ensemble évidemment du dossier de la sécurité alimentaire. Alors, ces responsabilités, on le comprend, sont confiées au ministère de l'Agriculture, et des Pêcheries, et de l'Alimentation du Québec, qui les délègue au Centre d'inspection des aliments et de santé animale, qui, lui-même, pour la région de Montréal, a délégué à la ville de Montréal ces responsabilités.

Alors, le Vérificateur a soulevé des interrogations assez sérieuses. On a le plan d'action qui est devant nous. Donc, nous allons échanger avec beaucoup de sérieux. Évidemment, toutes ces questions de toxoinfections, de... et, quand on regarde, par exemple, les préoccupations en regard de... les préoccupations des citoyens, des consommateurs et des consommatrices en regard de la vache folle, l'E. coli, le C. difficile maintenant — on pourra en reparler peut-être plus tard — c'est important.

Moi, ce qui m'a frappé dans les explications qu'on nous a données, Mme la Présidente, c'est qu'il semblerait que l'émission des permis n'a aucun lien, aucun rapport avec la sécurité des établissements, en regard de la sécurité des aliments qui sont distribués. Autrement dit, l'inspection se fait après l'émission des permis, et parfois il y a des retards dans cette première inspection; je pense que ça se fait à l'intérieur de un an. J'aimerais que vous me disiez ça. Mais est-ce que le centre ou le ministère ne pourrait pas étudier la possibilité qu'avant l'émission d'un permis, quel qu'il soit, on fasse les inspections adéquates, plutôt que de se donner ou de donner deux ans à une entreprise qui opère deux ans sans permis?

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** M. Saint-Pierre.

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** Effectivement, le constat qu'on peut faire actuellement, avec les données à ce jour, était que l'inspection se faisait dans l'année qui suivait l'émission du permis. Avec, maintenant, l'obligation qu'on souhaite faire adopter, et je pense que, cet automne, on va réussir à adopter l'obligation, pour les gestionnaires d'établissements et manipulateurs d'aliments de détenir une formation, bien sûr les deux vont être reliés, donc il y aura une action, déjà très proactive au départ, associée à celle de l'émission du permis, c'est-à-dire que la formation de manipulation d'aliments par le gestionnaire d'établissement et par un certain pourcentage des manipulateurs concernés sera une obligation, sera une condition sine qua non à l'émission d'un permis. Donc, évidemment on va par ce biais-là forcer bien sûr le lien direct entre la première activité... Évidemment, c'est une activité de prévention, mais qui est drôlement utile lorsque... Je pense que c'est un des éléments forts de notre approche, celle de la formation. Donc, je pense que ça va venir corriger, là, actuellement la situation que vous énoncez, soit celle d'un retard au niveau des émissions de permis.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Ce n'est pas sa question. M. le député des Îles-de-la-Madeleine.

**M. Arseneau:** D'abord, je vous demande: Est-ce que le ministère a évalué la possibilité? Parce que dans le fond il devra le faire, l'inspection, de toute façon, dans l'année qui suit. Et est-ce que le ministère a évalué la possibilité que l'inspection se fasse avant l'émission des permis, de façon... Je suppose que vos inspecteurs doivent accompagner un peu, aussi, les entreprises dans... parce que tu ne te lances pas dans la transformation des aliments comme ça, il doit y avoir des accompagnements, des exigences ou des choses comme ça. Donc, vous devez, j'espère... Moi, si je prends, par exemple, des exemples dans mon comté, où quelqu'un voulait se lancer dans la transformation des aliments, la liste, le cahier de charges était épouvantablement haut, alors je suppose que vous avez des contacts avec ces entreprises-là. Est-ce que vous évaluez la possibilité de faire des inspections avant l'émission des permis? De toute façon, ça doit se faire.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** M. Saint-Pierre.

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** L'inspection avant émission de permis va surtout constater l'état des lieux. Évidemment, l'opération n'étant pas débutée, on ne pourra pas compléter véritablement l'inspection dans l'ordre qu'on veut le faire, c'est-à-dire le produit, les méthodes de fonctionnement. Ce cas-là se limiterait essentiellement au permis. Donc, ce n'est pas exclu, et je pourrais demander à Jocelyn comment on le fait, mais je pense que l'approche qu'on a priorisée jusqu'à présent et celle qui devrait être en vigueur, soit celle de former le personnel et les gestionnaires, donc leur faire comprendre les mécanismes qui jouent dans toutes les questions d'intoxication alimentaire, m'apparaît une approche en

tout cas certainement très préventive et très efficace pour y arriver, et par la suite l'opération se met en marche. Donc, en termes chronologiques, «au cours de l'année», ça ne veut pas dire un an plus tard. Il serait évidemment souhaitable qu'assez rapidement à la suite de l'émission du permis il y ait une inspection, mais une fois que l'opération a débuté. Peut-être que Jocelyn peut compléter.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** M. Cantin.

● (10 h 30) ●

**M. Cantin (Jocelyn):** Effectivement, on fait une visite a priori, avant l'émission du permis, dans le cas de ce qu'on appelle les permis lourds. Les permis lourds, c'est les permis qui comportent transformation alimentaire, et ça comprend tous les procédés, là, de transformation, l'abattage et transformation à toutes les échelles. Donc, on le fait dans ces cas-là parce qu'il y a... Dans ces cas-là, il y a un risque relativement plus grand, et donc il y a une précaution plus grande que... Mais, dans la majorité des cas, l'ouverture d'un commerce d'alimentation, a priori, ne comporte pas un risque en soi. C'est pour ça qu'effectivement on considère pertinent de le faire dans une échéance raisonnable. Ce qu'on vise, c'est que ce soit fait à l'intérieur d'un délai de six mois, effectivement. Mais a priori l'ouverture ne comporte pas... Et, comme on gère en termes de risque, est-ce qu'il y a un risque sérieux pour qu'on priorise cette activité-là avant de faire les autres?, donc c'est pour cette raison-là qu'on se donne un délai de six mois. Et là, selon évidemment l'optimisation de nos opérations, on compte y aller à l'intérieur du délai de six mois. Mais on le fait, là, dans le cas où le risque est plus grand, c'est-à-dire dans la transformation alimentaire, où on le fait avant l'émission, on vérifie les plans, bref on fait beaucoup d'opérations détaillées.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Mme la députée de Marie-Victorin.

#### **Formation des gestionnaires et des manipulateurs d'aliments**

**Mme Vermette:** Oui. Pour continuer un peu dans la même veine, vous êtes-vous donné une cible pour atteindre... Bon, c'est bien beau dire: Notre objectif, c'est de le faire à l'intérieur de six mois, mais vous êtes-vous donné une cible pour dire: Il y a un pourcentage qu'on veut?

Puis ma deuxième question est à l'effet de savoir: Comment vérifiez-vous le degré de compréhension des gens? Ils ont peut-être pris des cours, ils ont peut-être pris une formation, mais comment mesurez-vous le degré de compréhension? Sur quoi vous vous basez? Puis qui donne, en fin de compte, l'attestation comme quoi ces gens-là sont compétents maintenant pour pouvoir prévenir dans le fond ce genre d'accident?

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** M. Cantin.

**M. Cantin (Jocelyn):** Je peux répondre sur la question de la formation. On a développé, depuis le début des années quatre-vingt-dix, un programme de formation en

hygiène et salubrité qui était sur une base volontaire et qui est véritablement une formation donnée en établissement, qui est donnée par beaucoup de commissions scolaires, encadrée par un processus pédagogique, là, de l'Institut de technologie agroalimentaire. Bref, c'est une formation qui est structurée, encadrée, qui est offerte dans le réseau de la formation continue. Et donc, pour la formation, il y a un processus, là, qui est...

**Mme Vermette:** C'est sur une base volontaire, c'est ça?

**M. Cantin (Jocelyn):** Effectivement, effectivement.

**Mme Vermette:** Alors, comment faites-vous pour mesurer ceux qui le font puis ceux qui ne le font pas, là?

**M. Cantin (Jocelyn):** Bien, ceux qui le font, le processus est celui que je viens de vous décrire. Ceux qui ne le font pas, on a ce qu'on appelle...

**Mme Vermette:** Oui. Le pourcentage. Avez-vous un pourcentage de gens qui le suivent, par rapport à ceux qui ne le suivent pas, pour demander un permis?

**M. Cantin (Jocelyn):** On a le nombre de personnes qu'on a formées depuis le début. C'est de l'ordre de 50 000 manipulateurs d'aliments qui ont suivi la formation et de 7 000 gestionnaires qui ont suivi la formation. Parce que non seulement ils suivent un processus structuré, mais on émet une attestation de la formation, le ministère émet une attestation. Ça, c'est concernant le système structuré de formation.

Les gens qui ne suivent pas cette formation-là, on a ce qu'on appelle un programme de sensibilisation qui est donné par notre inspecteur lors de ses visites, surtout les premières visites. S'il constate, par exemple, que le niveau de sensibilisation ou de formation n'est pas adéquat, il donne une session de sensibilisation qui est structurée pour nous aussi mais qui, dans ce cas-là, ne fait pas l'objet d'une attestation formelle du système éducatif.

Concernant les retards, vous avez...

#### **Retards ayant trait aux inspections**

**Mme Vermette:** Vous vous êtes donné une cible en fait par rapport à votre six mois, à l'intérieur de votre six mois, oui.

**M. Cantin (Jocelyn):** Le six mois. Je passerais la parole à M. Caron, là, qui est directeur de l'inspection et des services régionaux, qui pourrait vous donner des précisions sur l'état des lieux puis nos cibles.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** M. Caron.

**M. Caron (Guy):** Oui. Alors, dès janvier 1985, on s'est dotés d'un plan de résorption de retards. Il y avait un certain nombre de retards. Et on a d'abord...

**Une voix: ...**

**M. Caron (Guy):** — janvier 2005; et on a — ciblé d'abord les établissements qui étaient classés dans les classes de risques, qu'on appelle, là, communément moyens-élevés et élevés, les risques supérieurs, O.K.? Et on s'est donné comme objectif de n'avoir aucun retard au 31 décembre 2006.

On s'est donné aussi comme objectif prioritaire que les nouveaux établissements, de ce qu'on appelle... Vous savez, dans le jargon, on parle de 85 types d'établissements: un dépanneur, un casse-croûte, un établissement de restauration. Il y en a qui sont classés prioritaires, d'autres pas. Je vous donne des exemples: les établissements prioritaires, ce sont les centres d'accueil, les hôpitaux, les garderies, les restaurants, les supermarchés. Alors, pour toutes ces catégories-là, prioritaires, on s'est donné aussi comme objectif zéro retard au 31 décembre 2006.

Alors, par rapport à ce que le...

**Mme Vermette:** Est-ce qu'on est...

**M. Caron (Guy):** Par rapport à ce que le Vérificateur donnait comme portrait en décembre 2005, où il constatait, pour ce qui est des risques élevés et moyens-élevés, 338 retards, on est actuellement à 145 dans les moyens-élevés et à 47 dans les élevés. Mais c'est important de préciser que, pour un risque élevé, quelqu'un qui maintiendrait son établissement à un niveau élevé pendant toute une année, il serait vu minimalement huit fois dans l'année. Parce que l'inspection d'évaluation sur les risques est faite tous les trois mois, et il y a une visite de suivi qui est faite un mois après l'inspection basée sur les risques.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Sur les risques élevés?

**M. Caron (Guy):** Oui, les risques élevés. Alors, évidemment, ce qu'on veut, c'est qu'ils baissent de classe de risques, hein, et on veut faire ça par la maîtrise des risques. On pense qu'avec la communication des risques qu'on fait auprès des établissements ils vont mieux comprendre, ils vont mieux se sensibiliser et ils vont mieux maîtriser leurs risques. S'ils maîtrisent mieux leurs risques, ils vont diminuer leur charge de risques, on va devoir les voir moins souvent parce qu'ils vont mieux maîtriser leurs risques, on va avoir moins de retards. Et, tout à l'heure, M. Cantin vous disait qu'il n'y a pas de lien direct entre les mesures coercitives et les résultats objectifs qu'on observe, et, depuis 2004, c'est ce vers quoi on veut aller.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Mais ce que vous dites, si je peux me permettre, là, c'est contraire à ce qu'a constaté le Vérificateur, par rapport aux visites au niveau des risques élevés, là. Bien oui, justement, c'est parce que, dans le rapport du Vérificateur, il y avait une très, très... il y avait quelques déficiences justement au niveau des inspections et de la fréquence. On disait, entre autres, à 2.50, je crois...

**M. Arseneau:** Au tableau 5...

**M. Caron (Guy):** Au tableau 5, là...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Oui, c'est ça.

**M. Caron (Guy):** ...il manifestait 338 risques de catégories supérieures, élevé et moyen-élevé...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** C'est ça.

**M. Caron (Guy):** ...ou qui étaient en retard. Actuellement, on est à 192, et l'objectif, c'est d'être à zéro au 31 décembre 2006.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** O.K. Donc ça, c'est au tableau 5. C'est la page 26, pour les collègues, là.

**M. Caron (Guy):** Tout à fait.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Il y avait...

**M. Arseneau:** ...ce n'est pas le même tableau, Mme la Présidente, que vous avez là. C'est le tableau 5 du document du Vérificateur, je crois.

**Des voix:** Oui, oui, c'est ça.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Bien oui, c'est ça que j'ai.

**M. Caron (Guy):** Oui, mais c'est le même tableau qui est repris dans le rapport.

**M. Arseneau:** Ça va. O.K.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Bon. Le tableau 5 dit: *Nombre d'établissements dont l'inspection est en retard.*

**M. Caron (Guy):** Voilà.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** On se comprend?

**M. Caron (Guy):** Oui.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Bon, alors, en septembre 2005, ampleur du retard, il y en avait 7 000, un an et moins; 2 000, un à deux ans, etc. O.K.? Selon la nouvelle fréquence, vous avez coupé ça, dans certains cas, presque... bien, en tout cas, au moins d'un an, de 50 % à peu près.

**M. Caron (Guy):** Oui.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Bon, dans les risques élevés, supérieurs, ça n'a pas beaucoup changé, hein? C'est passé de 464 à 454. Décembre 2005, c'est rendu à 338.

**M. Caron (Guy):** Voilà.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Et votre chiffre récent, c'est quoi?

**M. Caron (Guy):** Maintenant, c'est 192, au lundi 20 octobre.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** 192 au 20 octobre?

**M. Caron (Guy):** Oui.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Et votre objectif, ce sera quoi?

**M. Caron (Guy):** C'est zéro au 31 décembre. Maintenant, il faut...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Au 31 décembre 2006?

**M. Caron (Guy):** Voilà.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Vous croyez que vous allez l'atteindre?

**M. Caron (Guy):** Mais il faut faire des nuances, hein? Par exemple, le chiffre de 192 considère une quarantaine d'établissements qui sont des établissements saisonniers. Alors, ces établissements-là, on ne pourra pas les faire d'ici le 31 décembre parce qu'ils sont fermés.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Il y en a combien là-dedans?

**M. Caron (Guy):** Une quarantaine, O.K.?

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Ah bon!

**M. Caron (Guy):** Donc, c'est 151 établissements qui sont en opération actuellement, qui sont en retard dans les catégories supérieures.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Comment est-ce que des établissements... Ça va, je peux? Comment est-ce que des établissements saisonniers peuvent être... Parce que ça, on peut planifier, là, saisonnier, on sait que ça ouvre à une date puis que ça ferme à une telle date. Comment on peut accumuler des retards dans des établissements comme ça?

**M. Caron (Guy):** Je prends un exemple concret. On prend un camp de vacances d'été, O.K.?

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Oui. Bon exemple.

**M. Caron (Guy):** L'inspecteur va faire son inspection le 27 juin, O.K.? Il constate qu'il y a des choses à corriger. Il sort de là avec des préoccupations puis un niveau de risque élevé, O.K.? Il va demander au camp de vacances d'apporter des corrections immédiates pour s'assurer que les jeunes vont consommer correctement et il va se placer un suivi. Il va revenir durant l'été. Il va aller vérifier si les corrections qu'il a demandées ont été apportées.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Et, ce suivi-là, c'est lui qui juge du temps pour aller l'assurer?

**M. Caron (Guy):** Habituellement, là, c'est maximum un mois, mais c'est lui qui juge du temps.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** O.K., j'espère, parce que ça dure deux mois, un camp de vacances.

**M. Caron (Guy):** S'il pense qu'il faut revenir la semaine prochaine, il va revenir la semaine prochaine, mais normalement le système le génère automatique, un mois. Maintenant, comme il est à risque élevé, le système le gère trois mois. Dans trois mois, tu dois revenir faire une évaluation basée sur les risques. Alors, comme le camp de vacances va fermer autour du 15, 18 août parce que les jeunes vont recommencer l'école, alors il ne pourra pas faire sa deuxième inspection base risque élevé...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Sauf s'il y a un enfant qui s'empoisonne.

**M. Caron (Guy):** Non, il ne pourra... Mais le camp va être fermé.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Non, non, mais c'est vrai, là, c'est une réalité.

**M. Caron (Guy):** Non, s'il y a quelqu'un qui s'empoisonne, vous savez, on va être là tout de suite.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Il ferme.

**M. Caron (Guy):** C'est ça, voilà. Maintenant, il va aller faire son suivi, par exemple au mois de juillet, pour s'assurer que les choses sont en contrôle, O.K., mais l'inspection de routine base risque qu'il doit faire tous les trois mois, elle va être différée parce que le camp, il va être fermé, et il va continuer à accumuler des retards.

● (10 h 40) ●

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Seulement, est-ce que vous ne devriez pas revoir vos façons de faire? Parce que cette inspection de routine sur un cycle saisonnier est totalement inutile. C'est ça, mon point, là. Parce que ce que dit le Vérificateur, il est très critique au niveau des façons de faire, très critique. Parce que, quand il parle d'harmonisation, quand il parle de normalisation, c'est justement la définition des différentes étapes. Faire une affaire de routine sur trois mois sur quelque chose qui est ouvert deux mois, c'est ridicule de dire ça.

**M. Caron (Guy):** Bien, je vais vous expliquer qu'à partir du moment où le camp de vacances est fermé il n'y a pas de risque pour la population de consommer là.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Bien non, je comprends. C'est mon point.

**M. Caron (Guy):** Et, dès le moment où le camp va réouvrir, il va être à l'agenda pour sortir. Parce qu'il est en risque élevé, on va le faire dès le début du camp, de sorte qu'à ce moment-là on peut s'assurer que ces jeunes-là vont consommer en toute confiance.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Je vais donc passer la parole à la députée de Chauveau. Je ne peux pas continuer inutilement, là.

**Mme Perreault:** ...Mme la Présidente, mais je vais continuer sur le même sujet. Il y a un élément qui est important dans ce que vous dites, puis peut-être que j'ai tort, mais, un établissement comme un camp de vacances, il faut qu'il opère pour qu'il puisse être inspecté convenablement, parce qu'à partir du moment où il n'opère pas les installations, le matériel pour cuisiner, il est là, mais, je veux dire, s'il y a de la contamination croisée, s'il y a des problèmes de salubrité, il faut qu'il opère. S'il n'opère pas, on ne peut pas les constater. Je pense que c'est un élément...

Ça m'amène à vous amener un autre élément qui est important, parce que, comme la présidente vous l'a dit tout à l'heure, nous, au fond, on est un peu les citoyens qui vous interrogeons sur les pratiques. Et il me semble, moi, à tout le moins, que c'est extrêmement important, le travail que vous faites, parce que c'est important et pour le consommateur et pour les établissements. Parce que pour eux, là, il y a une espèce de confiance qui passe par vous, au fond. Et cette responsabilité-là que vous avez, elle est également partagée par les établissements, qui, eux, n'ont aucun avantage à avoir des problèmes d'infection toxique dans un établissement. Un restaurateur qui ne se questionnerait pas sur la salubrité de son restaurant, je veux dire, il ne pourrait pas opérer, à mon sens à moi. Il peut arriver que ce soient des cas, mais d'après moi c'est assez minime.

Donc, vous avez aussi un travail d'éducation qui est important parce que... Vous parliez tout à l'heure des grandes chaînes de restaurants, qui doivent être, j'imagine, très formées au niveau de la salubrité parce qu'elles ont une image à conserver qui est extrêmement importante. Peut-être que les petits établissements, eux, ont tout avantage à avoir des contacts avec vous pour les éduquer en matière de salubrité. Tu sais, je parlais de la contamination croisée. C'est extrêmement important. Même dans nos cuisines, nous, on en fait, de cette contamination-là, puis on risque de s'empoisonner, pas parce qu'on veut le faire, parce qu'on ne connaît pas ça, on ne sait pas comment manipuler les aliments. On parle de décongélation, on parle du poulet, on est de plus en plus éduqués par rapport à ça, mais encore aujourd'hui il peut en arriver, et, moi, je pense que ça m'apparaît extrêmement important. C'est un commentaire que je faisais. Parce que ce serait dommage...

Et on parlait aussi... Tout à l'heure, je parlais avec mon collègue que, quand on divulgue, par exemple, une mauvaise façon de faire, une pratique d'un restaurant, et tout ça, ou dans une épicerie, c'est important de préciser quelle est la nature de ça. Parce que, si, par exemple, un établissement ne se conforme pas au niveau de son équipement parce que, bon, il ne répare pas sa céramique depuis un an ou deux, puis ça peut présenter un certain danger, ce n'est pas le même danger, à mon point de vue, qu'un restaurateur qui, au niveau de la salubrité, a des carences importantes. Ça, pour le consommateur, c'est extrêmement important. La céramique, oui, c'est important peut-être pour la CSST, peut-être pour le travailleur, mais, pour le consommateur, ces deux types d'inspection là sont différents, à mon point de vue. Et,

moi, je pense que ça aussi, c'est un élément qui est extrêmement important dans le travail que vous faites, parce que... Puis je ne veux pas me faire le porte-parole des entreprises, mais je pense que c'est important aussi de le dire, parce qu'il me semble que ça fait partie de toute cette question de confiance du consommateur envers l'entreprise avec laquelle il fait affaire.

Je veux revenir sur le point qui a été soulevé tout à l'heure. Dans le cas de la Montérégie, la présidente en a fait état, moi, quand je regarde cette donnée-là par rapport au nombre d'infractions versus le nombre d'établissements, moi, ça me fait l'effet qu'ils sont plus sévères dans ce coin-là, tu sais, ils donnent plus d'infractions. Parce que je me dis: Pour quelle raison en Montérégie il y aurait plus de mauvais... ou en tout cas de mauvaises pratiques qu'ailleurs au Québec? Il n'y a aucune raison. À moins que dans ces établissements-là il y ait, par exemple, des transformateurs d'aliments, des abattoirs ou des choses comme ça, où peut-être le risque est plus élevé parce qu'on manipule vraiment de la nourriture de façon exponentielle. Je veux vous entendre là-dessus parce qu'il me semble que c'est important.

#### Déroulement et contenu des inspections

Puis, si les inspecteurs sont plus sévères, pour quelle raison ils le sont davantage? Est-ce que c'est une pratique qui est tout simplement différente, en ce sens qu'ils ont plus tendance à donner une infraction qu'à faire de l'éducation, comme il se fait ailleurs? Parce que je suis convaincue que les inspecteurs chez vous, quand ils arrivent dans un établissement, s'il y a un risque, quel qu'il soit, pour le consommateur, ils agissent. Et ça, moi, je pense qu'aujourd'hui c'est important de le dire, ça. Quand il n'y a pas d'infraction qui est donnée... Je vous donnais l'exemple de la céramique. Ça peut être un panneau qui est mal installé, un réfrigérateur qui n'est pas, je veux dire, conforme au niveau du matériel, le matériel, on s'entend, d'équipement, et ça, ça m'apparaît que c'est différent. Puis ça, c'est important qu'on ne reparte par d'ici avec une mauvaise perception. Je veux vous entendre sur la sévérité des inspections.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** M. Cantin.

**M. Cantin (Jocelyn):** C'est très important effectivement, ce que vous avez soulevé. On parle d'évaluation des risques dans l'établissement. Il faut comprendre que, quand l'inspecteur ressort de l'établissement, tous les risques immédiats plausibles pour la santé ont été corrigés. S'il y a un risque présent dans l'établissement, il le fait corriger tout de suite. S'il y a un risque immédiat, il le fait... L'évaluation des risques qui est faite, c'est pour lui déterminer évidemment, considérer: Est-ce que l'établissement est en maîtrise de la situation? Bien sûr, il y a une liste de conformités. Il vérifie ce qu'on appelle murs, planchers, plafonds: Est-ce qu'il y a des surfaces lavables? Est-ce qu'il y a du «stainless», etc.? Ça, c'est des conformités à la réglementation, et ça, c'est une chose, mais l'évaluation du risque, elle porte beaucoup sur la maîtrise du risque. Et il faut bien comprendre, je le répète, quand il ressort de l'établissement, il n'existe pas de risque immédiat pour la santé des gens. Il existe...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Donnez-nous donc un exemple qui serait concret, là. Parce que vous devez avoir des exemples, dans toute votre pratique, un exemple, là, d'un inspecteur qui rentre dans une entreprise de transformation d'aliments ou dans un... Prenons le camp de vacances, tiens. C'est un exemple concret, ça, c'est un bon exemple, le camp de vacances, ça touche tout le monde. Alors, vous arrivez dans un camp... Donnez-nous un cas réel, là, sans dire où, là, que votre inspecteur a constaté un risque qui devait être corrigé tout de suite, et puis: Voici comment ça s'est passé. Ça, c'est un cas concret, cas d'espèce, comme on dit.

**M. Cantin (Jocelyn):** Prenons la situation la plus simple, là, qu'il n'y ait pas de confusion. Il doit vérifier 23 points critiques qu'on a. Après, on va demander à M. Caron de vous expliquer la fameuse méthode des cinq M sur l'évaluation des risques. Mais il y a des choses très simples qu'il vérifie: la température. La température...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** ...les 23 points, là, on est capables de vous écouter pendant quelques secondes.

Une voix: 23 secondes.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** 23 secondes, oui.

**M. Caron (Guy):** Je vais vous distribuer le document.

**M. Cantin (Jocelyn):** Oui, on va le distribuer, puis on va faire apparaître à l'écran la méthode des cinq M.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Et la durée moyenne d'une inspection?

**M. Cantin (Jocelyn):** 87.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Minutes, c'est ça?

**M. Arseneau:** Ça dépend si tu es à Montréal ou si...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Oui. À Montréal... Québec, c'est pareil? 87 minutes partout?

**M. Cantin (Jocelyn):** Le territoire de la ville de Montréal, c'est 45...

**M. Arseneau:** C'est à moitié moins que...

**M. Cantin (Jocelyn):** ...49?

**M. Caron (Guy):** 49.

**M. Cantin (Jocelyn):** 49 minutes.

**M. Arseneau:** Ils sont plus efficaces à Montréal.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Ils sont plus efficaces à Montréal?

**M. Cantin (Jocelyn):** Mais ils y vont deux fois plus souvent.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Mais on va revenir là-dessus, là, parce que, moi, j'ai des questions très précises sur ça, là.

**M. Cantin (Jocelyn):** On va expliquer la méthode, la fameuse méthode...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Alors, les critères, les 23 je ne sais pas quoi.

**M. Cantin (Jocelyn):** Oui, vous l'avez devant. Vous l'avez devant vous...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Le système d'inspection basé sur le risque: matière, méthode, main-d'oeuvre, matériel, milieu. O.K., alors, les coûts, ça va.

**M. Caron (Guy):** Bon, on parlait des cinq M. On les a décortiqués, l'ensemble des points critiques. Par exemple, au niveau de la matière: la température de la matière, l'innocuité, l'origine et l'étiquetage — est-ce que l'étiquetage est conforme?

Au niveau de la méthode, il y a beaucoup de points critiques: les causes de survie, les causes d'introduction, la décongélation, le refroidissement ou le réchauffage — est-ce que c'est fait correctement? — le nettoyage, l'assainissement des surfaces de travail — qui est différent du nettoyage — et l'enregistrement des registres d'exécution.

Au niveau de la main-d'oeuvre: le lavage des mains et le comportement des opérateurs — alors, il faut que notre inspecteur prenne le temps quand même de regarder comment ils travaillent, il faut qu'il soit là pendant qu'ils travaillent — l'installation de lavage de mains — des fois, dans certains établissements, l'installation est déficiente, on va faire corriger l'installation — la tenue vestimentaire, l'état de santé apparent et de blessure — vous savez, un manipulateur qui a un norovirus, ça peut faire du dégât — le déplacement — comment il déplace? Est-ce qu'il part toujours d'endroits qui... pour ne pas aller contaminer des endroits plus propres avec des endroits qui étaient moins... — les qualifications — est-ce qu'il a les qualifications pour faire...

Au niveau du matériel: la propreté, l'état, la nature.

Et, au niveau du milieu, de l'environnement: les animaux, les insectes, les excréments, les sources environnementales et l'approvisionnement en eau — est-ce que c'est une source d'eau potable?

● (10 h 50) ●

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Qu'est-ce que c'est, «causes de survie», dans votre méthode, «causes de survie» et «causes d'introduction»?

**Mme Perreault:** Première page, la température, c'est marqué: «méthode: causes de survie».

**M. Arseneau:** Survie des aliments.

Une voix: Survie des consommateurs.

**M. Caron (Guy):** C'est que, si la cuisson...

**Une voix:** À la limite, ce sera ça.

**M. Cantin (Jocelyn):** Des microbes, des microbes.

**M. Caron (Guy):** C'est la survie... «Causes de survie», c'est si la cuisson n'est pas suffisante.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Ah, des microbes! Cause de survie des microbes.

**M. Caron (Guy):** Voilà. Des microbes, oui.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Ah! D'accord. Puis la cause d'introduction des microbes.

**M. Caron (Guy):** Voilà.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** O.K., d'accord. Merci. Alors, Mme la députée de Chauveau, on continue.

**Mme Perreault:** Oui, oui. Mais j'ai comme...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** On revient aux inspecteurs, là, quand on...

**Mme Perreault:** Oui, c'est ça, O.K.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** On était toujours dans les constats d'infraction puis...

**Mme Perreault:** Excusez-moi, là, j'étais comme... j'ai comme écouté... C'est parce qu'en même temps je regardais ça, puis, quand j'étais étudiante, je travaillais dans un restaurant, puis je me souviens, quand les inspecteurs venaient avec leurs affaires... puis, si quelqu'un n'avait pas son filet comme il faut, tu sais... un avertissement, s'il y avait, par exemple, quelqu'un qui avait une coupure, qui n'avait pas un diachylon approprié qui va sur sa coupure, de couleur foncée parce que, s'il n'est pas de la couleur, il peut tomber dans un aliment sans qu'on s'en rende compte... C'est toutes des choses avec lesquelles le consommateur n'est pas habitué, puis il ne sait pas nécessairement l'importance de ça, mais le restaurateur, ou l'épicier, ou le transformateur d'aliments, lui, connaît ces choses-là. Vous parliez d'équipement tout à l'heure, là, l'endroit où est placée la salle des employés, il ne faut pas que ce soit en contact avec le reste, il faut que ce soit séparé.

C'est toutes des choses qui peuvent être susceptibles d'avoir un rapport d'inspection, sur un élément comme celui-là, mais, entre vous et moi, ça ne met pas en danger le consommateur quand il est assis dans le restaurant. Et ça, c'était important de le préciser, d'où d'après moi l'importance du rapport du Vérificateur qui, à mon point de vue, et peut-être que je me trompe, dénote l'importance dans la méthodologie puis dans, je dirais, l'uniformité dans cette méthodologie-là, pour qu'on ait un portrait dans le fond qui soit le même partout en région.

### Variation du nombre d'infractions selon les régions (suite)

Puis je reviens au cas de la Montérégie, et ça, pour le consommateur puis pour les élus que nous sommes qui regardons ça, on se dit: Pourquoi il y a des disparités? Pourquoi il y a des différences? Et ça, ça jette comme, je dirais, peut-être un questionnement qui est dans la perception qui, à mon point de vue, ne dénote pas finalement ce que nos entreprises font, au Québec. C'est dans ce sens-là que je veux le dire. Ça ne remet pas en cause la qualité des établissements au Québec, mais cette méthodologie-là qui n'est pas la même, qui est «disparitée», fait en sorte qu'il y a des questionnements.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** M. Saint-Pierre.

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** Oui. Je pourrais peut-être amorcer puis, sur la question plus précise de la Montérégie, demander, je pense, à Guy à donner la réponse. Sur le cadre général, l'approche qu'on préconise évidemment vise à s'assurer que, quand on n'est pas là, les choses se passent bien aussi. Donc, ce n'est pas une approche policière. Autrement, évidemment, il faudrait avoir quelqu'un partout. Donc, l'élément contrôle des risques est véritablement la philosophie dans laquelle, nous, on inscrit notre démarche plutôt que celle de non-conformité qui, elle, se constate toujours à un certain moment, et le lendemain on n'est pas là. Alors, s'assurer qu'en matière de contrôle des risques les établissements comprennent ça. Et des éléments comme, par exemple, l'état de santé des gens qui touchent aux aliments est extrêmement important, et si les gestionnaires d'établissements ne sont pas conscients de ça ou sont... disent: L'inspecteur n'est pas là, donc on fait n'importe quoi, bien, évidemment, on va se retrouver comme on s'est déjà retrouvés... M. Arseneau se souvient bien de la... probablement, en 1998, où...

**M. Arseneau:** On revient dans l'histoire...

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** On retourne dans l'histoire aussi, mais, en 1998, on a été la moitié à peu près des membres qui participaient à la grande conférence sur l'agriculture et l'agroalimentaire du Québec, et on s'est retrouvés tous malades. Je ne sais pas si vous étiez du groupe des personnes touchées, mais, parce qu'il y avait eu un retard, parce qu'un manipulateur était malade, porteur d'un virus, évidemment la moitié des 300 personnes présentes, incluant le premier ministre, ont été malades. Et ça, c'est parce que...

**M. Arseneau:** Mme la Présidente, précision quand même, je n'étais pas là...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** D'accord, M. le député des Îles-de-la-Madeleine.

**M. Arseneau:** ...puis, moi, j'ai... C'était le Rendez-vous de mi-parcours, à Saint-Hyacinthe, et on avait opéré les transformations nécessaires, entre autres au niveau du centre, Mme la Présidente.

**Des voix:** Ha, ha, ha!

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Merci, M. le député des Îles-de-la-Madeleine. On apprécie votre précision. M. Saint-Pierre.

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** Mais c'est un cas où le fait qu'on n'est pas là ne doit pas nous laisser, les consommateurs, dans un risque. Il faut donc que le contrôle du risque se fasse par les gens qui sont concernés. Vous avez mentionné plus tôt comment les grandes chaînes sont conscientes de ça. En restauration également, particulièrement ceux qui sont franchisés ou ceux qui sont les franchiseurs de chaînes. On pourrait nommer des cas très particuliers où la moindre infraction qui leur est constatée, pour eux, déclenche un processus, là, de mise en conformité. Ils sont... conscients. Imaginons une chaîne dont la réputation serait entachée par un événement dans un d'entre eux, un de ses franchisés. Alors, évidemment, ce sont nos partenaires au premier chef, et c'est dans l'approche d'une maîtrise des risques qu'on peut, je pense, le plus être efficaces dans notre fonction.

Sur la question — c'était le préambule; sur la question — plus... Montérégie, M. Caron peut-être?

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** M. Caron, vous avez une précision à apporter sur la Montérégie?

**M. Caron (Guy):** Écoutez, en 2004, on a donné à l'ensemble du personnel d'inspection une formation sur l'importance de la communication du risque avec les exploitants pour s'assurer qu'ils soient bien sensibilisés puis qu'ils fassent la maîtrise de leurs risques. Et, je l'ai dit tout à l'heure un petit peu, là, on pense que, s'ils maîtrisent mieux leurs risques, ils vont baisser leurs charges de risque. Et, en ce sens-là, on a vraiment pris cette orientation-là en 2004. On l'a constaté au même titre que vous, qu'en Montérégie il y avait des écarts. De janvier 2007 à avril 2007, l'ensemble des personnels d'inspection, incluant ceux de la ville de Montréal, vont recevoir une formation dans laquelle — M. Cantin en faisait état tout à l'heure, là — le guide d'intervention, avec le programme d'intervention risques santé, va être placé, et la gradation de l'utilisation des mesures coercitives va être ramenée sur le tapis pour l'ensemble du personnel d'inspection.

Maintenant, je dois vous dire qu'il y a encore du travail à faire. Mais, quand on prend la donnée du Vérificateur général qui fait état des mesures coercitives de 2003 jusqu'au moment de la fin de sa vérification, quand on fragmente ça par année financière, on voit quand même que les inspecteurs de la région de la Montérégie ont diminué le nombre de contraventions. Il demeure plus élevé que la moyenne des autres régions, mais ils ont diminué leurs mesures coercitives de près de 50 %.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** D'accord.

**Mme Vermette:** Mais je veux juste...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Oui, Mme la députée de Marie-Victorin.

**Mme Vermette:** C'est parce que vous avez fait un lien. Vous êtes parti du début en disant qu'ils ont donné une meilleure formation puis qu'on a donné une formation sur la prévention. Est-ce que ça s'adressait particulièrement aux gens, aux inspecteurs de la Montérégie, par rapport... Parce que, là, vous voulez l'étendre à l'ensemble.

**Une voix:** ...

**Mme Vermette:** Comment?

**M. Caron (Guy):** À l'ensemble du Québec.

**Mme Vermette:** À l'ensemble du Québec?

**M. Caron (Guy):** Oui. Oui. Et, vous voyez, ils ont quand même diminué, depuis 2003, le nombre de contraventions qu'ils ont données, de rapports d'infraction qu'ils ont faits.

**Mme Vermette:** Est-ce que c'était leur compréhension qui était trop sévère par rapport à l'enseignement qu'ils avaient reçu ou si c'était... Parce que c'était...

**M. Caron (Guy):** ...on va revenir avec eux dans le courant de la prochaine formation là-dessus...

**Mme Vermette:** Ça va être particulier, hein?

**M. Caron (Guy):** ...puis on va assurer les suivis pour qu'objectivement on ait une même façon de faire les choses.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** M. le député des Îles-de-la-Madeleine.

**M. Arseneau:** Très intéressant, Mme la Présidente. Je me rends compte que le temps passe énormément vite. Je pense qu'effectivement le centre aurait intérêt à faire en sorte que dans toutes les régions on ait une même approche, parce que le cas de la Montérégie est discuté ici, mais, si je regarde Bas-Saint-Laurent—Gaspésie—Les Îles, c'est le même ratio, à mon sens. Et, moi, à l'époque où j'étais gestionnaire dans un cégep, un centre d'études collégiales, je me souviens de la visite, très bien, d'un inspecteur. Et, la première chose qu'il fait à la cafétéria, il regarde si tout est conforme, les appareils fonctionnent comme il faut au niveau de la température. Parce que c'est extrêmement important, la température, pour la conservation des aliments, et tous les points qui nous ont été donnés tantôt. Et, si la température n'est pas adéquate, il fait déplacer l'alimentation, mais, s'il n'y a pas moyen de vérifier, ou de monter la température, ou de maintenir la température à... — je pense que c'était -4° ou entre 4° et -4°...

**Une voix:** 4°-0°.

**M. Arseneau:** ...4°-0° — alors, si ce n'est pas possible, il y a un constat d'infraction qui était donné à ce moment-là. Alors, peut-être qu'il y a des endroits où on est plus sévère, au niveau des mesures coercitives, qu'ailleurs. Il faudrait, je crois, uniformiser ça.

Mme la Présidente, en ce qui concerne la méthodologie, c'est extrêmement important, parce que le Vérificateur nous dit: La méthodologie est bonne. Alors, c'est déjà...

**Une voix:** C'est déjà beaucoup.

#### Publication des résultats d'inspection

**M. Arseneau:** C'est déjà essentiel. Alors, on part de quelque chose de sûr. Par contre, le Vérificateur nous dit aussi qu'en ce qui concerne les risques les risques sont 44 fois plus élevés de consommer des produits alimentaires qui proviennent d'établissements où le risque est élevé. Alors ça, c'est extrêmement important, parce que la clé pour la sécurité du public, c'est l'information, à ce moment-là. Alors, je pose une question très rapide en ce qui concerne cet aspect-là: Est-ce que vous avez envisagé de publier les résultats de ces inspections? Est-ce que, par exemple, ce serait possible d'informer la population? Parce que le premier réflexe qui vient aux gens, quand on a discuté de ça, hier, c'est de dire: Bien, on n'ira pas manger là.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** C'est ça. M. Saint-Pierre. Oui ou non?

● (11 heures) ●

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** L'envisager, en parler, oui, ça se pratique ailleurs, à certains... dans certains endroits.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Où ça se pratique?

**Une voix:** En Ontario.

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** En Ontario.

**Une voix:** À Toronto.

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** À Toronto, donc sur le territoire de la ville de Toronto, où les classements des établissements de restauration sont affichés. C'est une décision qui pourrait être prise... écoutez, qui peut au moins être considérée et proposée. Elle ne se fera pas unilatéralement par le centre, je pense qu'elle a une implication qui est assez large, mais c'est quelque chose qui peut certainement être considéré dans les...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Est-ce que le ministère a déjà fait une évaluation, là, spécifique de ça, une analyse et une recommandation au ministre de ça...

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** Pas à ma connaissance.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** ...de rendre public...

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** Pas à ma connaissance, non. On a discuté dans les...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Parce qu'il y a certainement des avantages, certainement des

inconvenients. Ce serait peut-être quelque chose à réfléchir. M. le député des Îles-de-la-Madeleine.

**M. Arseneau:** Alors donc, la réponse n'est pas prise encore... en tout cas, la décision n'est pas finale, je ne sais pas si on va y réfléchir à nouveau, mais ça, c'est important parce que c'est une question d'information.

#### Harmonisation des procédures d'inspection à Montréal et dans les régions

Alors, on a dit aussi, Mme la Présidente, que, par exemple... qu'on reviendrait... À Montréal, la durée de l'inspection est à peu près la moitié de ce qu'elle est lorsqu'elle est faite par les gens qui travaillent pour le Centre d'inspection des aliments. On a constaté ça. Alors, il faut aussi voir la fréquence, la fréquence des visites et des inspections en fonction des risques. Alors, on sait que, par exemple, le centre, vous avez fait passer la fréquence des visites là où le risque est peu élevé... au lieu d'être à 24 mois, vous l'avez fait passer à 36 mois. À Montréal, ce n'est pas la même fréquence. C'est ça que je constate. Alors, est-ce que ça veut dire que les gens... Je pose la question bêtement, froidement, là, parce qu'elle se pose, à mon sens: Est-ce que ça signifie que les gens de Montréal sont plus efficaces que les gens du centre, en ce qui concerne la durée que ça prend pour faire une inspection, parce que c'est les mêmes critères dans l'ensemble du Québec depuis 2001? Et, deuxièmement, est-ce que le fait que les charges de risque sont différentes entre le centre et Montréal, en termes de moment, de fréquence... est-ce que ça signifie que Montréal est plus efficace, plus efficace, en fait plus ou en fait trop, par rapport à ce que le centre fait?

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** C'est une excellente question que tous les députés avaient en tête, alors on veut une bien bonne réponse.

**M. Arseneau:** Merci, Mme la Présidente.

**M. Bernard:** Moi, je vais avoir une question...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Sur ça?

**M. Bernard:** Sur ça, dans le sens...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Après.

**M. Bernard:** ...dans le sens: si ça inclut le temps de déplacement ou c'est le temps sur le site.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** On l'a discuté hier, M. le député.

**Une voix:** On l'a checké hier.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Alors, on continue. Une réponse... deux réponses. M. Saint-Pierre.

#### Publication des résultats d'inspection (suite)

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** Permettez-vous qu'auparavant on puisse juste clore la question sur l'affichage ou la cote des établissements, en deux mots?

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Oui.

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** Par la suite, on pourrait aborder la question de Montréal.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** M. Cantin.

**M. Cantin (Jocelyn):** Merci. D'abord vous expliquer quelles sont les considérations en jeu à l'égard de l'affichage, pourquoi on a la méthode qu'on utilise actuellement. D'abord, il faut comprendre... je reviens sur ce que j'ai dit tantôt, quand l'inspecteur sort de l'établissement, il n'existe plus de risque immédiat pour la santé. Il a évalué, selon son appréciation, un niveau de risque. Ce niveau de risque là détermine pour lui précisément à quelle fréquence... à quel intervalle il va revenir. Bon. Et, année après année, on établit, nous, statistiquement, quelle est la corrélation entre les classes de risque et les apparitions de toxi-infections. C'est ce qui fait, par exemple, que la période que le Vérificateur a vérifiée, en 2004-2005, il est mentionné que les établissements à risque élevé avaient 44 fois plus de chances d'être impliqués dans une toxi-infection que les établissements à risque faible. De façon concrète, pour les établissements à risque élevé, il n'y avait que 5 % de ces établissements-là, en 2004-2005, qui étaient impliqués dans une toxi-infection. C'est une probabilité, ça. Et donc je me répète, quand l'inspecteur est sorti, il n'y avait pas de risque immédiat, et après coup on constate qu'il y avait une probabilité de 5 % d'apparaître une toxi-infection. Donc, publier une probabilité... d'abord, on ne pourrait même pas publier la probabilité. Par exemple, le 44 fois...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** ...M. Cantin, etc...

**M. Cantin (Jocelyn):** ...et, en 2005-2006, est devenu 28, et 24 en 2003-2004. Les établissements qui représentent un risque élevé comportent... c'est-à-dire sont au nombre de 1 %, sont au nombre... de l'ordre de 350 entreprises au Québec. Alors, c'est ce groupe-là...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Donc, il y a amélioration par rapport à ce que le Vérificateur nous a dit.

**M. Cantin (Jocelyn):** Il y a effectivement une amélioration, mais il y a une fluctuation. Ce qu'il faut comprendre, c'est qu'il y a une fluctuation entre la corrélation... là, je vois que je me répète, mais c'est une corrélation entre cette classe d'établissement là et leur implication éventuelle dans une toxi-infection.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Dans une toxi-infection. On comprend...

**M. Cantin (Jocelyn):** Cette donnée-là d'évaluation de risque est une donnée d'inspection, c'est-à-dire une appréciation de... Ces rapports d'inspection là, en vertu de la loi, sont protégés pour un an parce qu'on a une année pour décider si on peut prendre une mesure légale contre un établissement ou pas. Et, pour la même raison, cette donnée-là n'est pas rendue publique, ce rapport

d'inspection là n'est pas rendu public pour protéger le droit à la personne d'avoir une défense correcte. C'est pour ça que les rapports d'inspection et que les... la composante niveau de risque n'a pas été publiée. Alors, je vous donne les considérations qui ont fait qu'on a retenu de publier uniquement les condamnations.

#### **Harmonisation des procédures d'inspection à Montréal et dans les régions (suite)**

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Maintenant, la réponse aux questions du député des Îles-de-la-Madeleine: Montréal et le centre, la performance.

**M. Arseneau:** Oui, et la fréquence, et les fréquences. Dans le fond, c'est un peu partir de l'efficacité, du temps que ça prend pour faire une inspection, puis aussi la fréquence, parce que ce n'est pas la même fréquence, en fonction du niveau de risque, à Montréal et dans les centres.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Alors, M. Cantin.

**M. Cantin (Jocelyn):** ...la ville de Montréal, il faut comprendre qu'ils ont encore, et qu'ils avaient jusqu'à tout récemment des méthodes d'opération qui étaient différentes ou qui comportaient des nuances par rapport aux nôtres. Puis il y a des raisons historiques à ça. Tantôt, M. Saint-Pierre, dans ses notes d'introduction, a fait part de l'évolution de la situation. Depuis 1980, on avait, au ministère, une entente avec la ville de Montréal. En 2001, l'Assemblée nationale a adopté une loi qui a fait en sorte que la charte de la ville a été modifiée et que les pouvoirs d'intervention de la ville sur ces matières-là ont disparu, et donc que la Loi sur les produits alimentaires s'applique sur le territoire. Depuis ce temps-là, évidemment on a poursuivi les ententes qu'on a maintenues avec eux. Et l'entente qui est en cours... l'entente qui est en cours avec la ville de Montréal prévoyait que, dans sa dernière année, on établisse un plan d'action pour obtenir ce qu'on appelle une intégration fonctionnelle, l'intégration fonctionnelle, c'est-à-dire qu'ils procédaient comme nous autres, qu'ils procédaient comme nous autres.

Donc, effectivement le Vérificateur a constaté qu'il y avait des divergences, des différences, on les avait constatées, nous aussi. On est en processus, on est en train de convenir d'un plan de travail avec la ville de Montréal. On a, dans notre plan d'action, à la page 9, une série de mesures et de composantes de notre plan d'action qui visent à améliorer la situation dès avril prochain. Je reviens, là, précisément, Mme la Présidente, à la question qui a été soulevée par M. Arseneau. Les classes de risques n'étaient pas identiques aux nôtres, les fréquences d'inspection n'étaient pas identiques, ce qui est fait... Bon. Dès avril 2007, la ville va gérer effectivement, opérer avec les mêmes classes de risques que nous.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Cette entente-là, elle vient échue, elle vient à échéance quand?

**M. Cantin (Jocelyn):** Celle en cours, elle vient à échéance au...

**Une voix:** 31 décembre.

**M. Cantin (Jocelyn):** Au 31 décembre, pardon, c'est le calendrier, ça, oui. Mais, dans l'année, dans l'entente actuelle, il y avait un résultat qui était recherché de part et d'autre, c'est-à-dire d'établir un plan d'action. Ce plan d'action là prévoit que la prochaine va implanter le plan d'action, c'est-à-dire qu'avril 2007, les classes de risques vont être les mêmes, les fréquences d'inspection vont être les mêmes, et l'ensemble des autres considérations, c'est-à-dire l'application des mesures coercitives, les rappels alimentaires, la formation du personnel, le traitement des plaintes, les éléments touchant la productivité du personnel, la supervision des résultats, vont être harmonisés à la fin de l'année 2007. C'est ça qu'on est en voie de convenir avec la ville de Montréal. Et comment va-t-on s'assurer que cette entente-là est effectivement respectée? D'abord, les gestionnaires de la ville de Montréal, les gestionnaires de l'inspection...

**Une voix:** Mme Vézina.

• (11 h 10) •

**M. Cantin (Jocelyn):** Mme Vézina, effectivement, pour ne pas la nommer, participe à nos comités de gestion... de la gestion de l'inspection, au quotidien, dans toutes nos rencontres d'inspection. Donc, on considère ça comme une composante essentielle et évidemment rigoureusement la même qu'une autre de nos directions. Et comment va-t-on s'assurer, encore une fois — c'est là que j'en étais; comment va-t-on s'assurer — que c'est respecté? La fameuse vérification a posteriori que le Vérificateur général nous a recommandé d'implanter et pour laquelle, encore une fois, dans notre plan d'action, on avait une mesure qui prévoit son implantation, cette vérification a posteriori va toucher aussi la ville de Montréal, comme toutes les autres régions, comme tous les sous-secteurs. Donc, on a une série de mesures dans notre plan d'action qui sont de nature, on le croit, à reconforter votre commission sur l'avenir.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** M. le député des Îles-de-la-Madeleine.

**M. Arseneau:** Je voulais juste, pour clarifier une situation que les gens probablement, ici, connaissent, là, mais, s'il y en a qui nous lisent ou qui nous entendent ultérieurement... Il ne faut pas se tromper, je veux dire, la ville de Montréal, et plus récemment la Communauté urbaine, assumait ces responsabilités-là, parce que ça remontait à très, très loin dans l'histoire. C'étaient des responsabilités qu'ils avaient assumées parce qu'il n'y avait pas de décision, je dirais, globale ou nationale qui couvrait l'ensemble du Québec. Mais il y avait d'autres, aussi, cités et villes, comme la ville de Québec, Sherbrooke, Trois-Rivières, qui, depuis 2001... Alors, l'idée, ce n'est pas ça, ce n'est pas de questionner les méthodes employées par la ville de Montréal. L'idée, c'est d'harmoniser l'ensemble en fonction des critères et des normes pour que ce soit uniforme dans l'ensemble du Québec. Parce qu'un supermarché à Montréal ou un supermarché à Cap-aux-Meules, c'est les mêmes critères, les mêmes normes, donc.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Dans le commentaire du Vérificateur, on disait: «Aucun travail d'harmonisation n'est fait pour évaluer les écarts d'interprétation entre le centre et la ville de Montréal.» Et, dans l'harmonisation, là, dont on parle, dans cette renégociation-là, avez-vous abordé cette question-là?

**M. Cantin (Jocelyn):** Oui. Bien, notre plan d'action prévoit une harmonisation, l'harmonisation...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Totale?

**M. Cantin (Jocelyn):** ...totale à compter de la fin...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Avril 2007?

**M. Cantin (Jocelyn):** Non. Classes de risques et fréquence des inspections, avril. Et l'ensemble des autres mesures que je me suis permis d'énumérer, ce qu'on envisage, c'est la fin de l'année 2007, décembre 2007.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Oui, M. le député des Îles.

#### Retards ayant trait aux inspections (suite)

**M. Arseneau:** Oui. Alors, pour peut-être... puis, si vous me donnez du temps encore, je vais le prendre. En ce qui concerne... À la page 10 du document du Vérificateur, je crois, dans les données, là, quant aux retards, j'ai très bien compris que maintenant, en ce qui concerne les catégories de risque supérieures, élevé et moyen-élevé, vous n'en auriez que 192 avec un... Le tableau nous dit 338, vous nous dites 192, puis avec objectif 0, ce qui est très bien. Mais, quand on regarde dans la ville de Montréal, là, moins d'un an, on comprend que les retards sont moins longs que les retards qu'il y a pour le centre, mais il en reste quand même 1 173 de catégories de risque élevées et supérieures. Est-ce qu'on a une idée ou est-ce que les gens du Vérificateur ont une idée? Est-ce que ce sont des restaurations, des supermarchés ou des abattoirs...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Qu'est-ce qu'il y a là-dedans?

**M. Arseneau:** Ou des abattoirs ou des...

**M. Cantin (Jocelyn):** Il n'y a pas d'abattoirs.

**M. Arseneau:** Il n'y a pas d'abattoirs, parce que des abattoirs, à Montréal — c'était une façon de le préciser... Montréal, c'est les marchés de détail et la restauration. Alors donc, y a-tu un effort? On peut-ou mettre un focus là? Ou on a-tu l'intention, parce que c'est quand même des risques élevés, hein?

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Parce que c'est très élevé, c'est 50 % de vos...

**M. Arseneau:** Voilà.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** ...des retards ayant trait aux inspections, là.

**M. Cantin (Jocelyn):** Il y a eu... Pardon.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Oui, je vous en prie, M. Cantin.

**M. Cantin (Jocelyn):** Il y a eu effectivement un effort, mais je n'ose pas m'aventurer à vous donner des chiffres, parce que, comme les méthodes n'étaient pas totalement harmonisées, les chiffres ne sont pas directement comparables. Par exemple, la comptabilisation d'un retard, est-ce qu'on le compte après un délai de six mois?

**Une voix: ...**

**M. Cantin (Jocelyn):** Un nouvel établissement après six mois, ou si on le compte après la journée que le permis a été émis? Donc, il y avait ces nuances-là. Et ce qui nous empêche actuellement... on a tenté de le faire les jours derniers, et ça nécessitait tellement d'explications puis de subtilités parce que les méthodes ne sont pas... les méthodes de comptabilisation de ces retards-là n'étaient pas exactement les mêmes, ce qui nous fait que... Il y a eu effectivement une résorption, là, d'un bon nombre des établissements en retard, mais je ne suis pas en mesure de vous donner le chiffre.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** D'accord. On va passer maintenant... Pardon, il y a quelqu'un qui voudrait... Mme Gagnon, de Montréal, vous aimeriez émettre un commentaire?

#### **Harmonisation des procédures d'inspection à Montréal et dans les régions (suite)**

**Mme Gagnon (Chantale):** J'apprécierais, si c'est possible...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Je vous en prie, Mme Gagnon. Je vous en prie.

**Mme Gagnon (Chantale):** ...sur cette question-là, étant donné que ça concerne la ville de Montréal. Je vais juste me lever parce que...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Asseyez-vous, Mme Gagnon.

**Des voix: ...**

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Mme Gagnon, vous pouvez vous installer à la table aussi, hein?

**Mme Gagnon (Chantale):** Ça va. Merci.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Alors, allez.

**Mme Gagnon (Chantale):** Bonjour, tout le monde. Merci beaucoup de nous donner le privilège de nous asseoir avec nos collègues. Comme ce sujet concerne la ville de Montréal, je me sentais intimidée un peu à... au moins échanger avec vous...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** On vous écoute.

**Mme Gagnon (Chantale):** ...sur notre façon de procéder, puis vous rassurer qu'on partage les mêmes préoccupations que vous, c'est-à-dire la performance... en fait d'innocuité et de qualité de travail à la ville de Montréal.

Je veux juste compléter peut-être l'information qui a été donnée, qui est tout à fait pertinente, mais juste pour vous rappeler, au tableau 4 du rapport du Vérificateur, que la charge de risque, à Montréal, est calculée de façon différente au niveau du pointage. Et, comme l'a souligné le député des Îles-de-la-Madeleine, ça a une influence sur notre façon de procéder et sur nos fréquences à la fois au niveau des établissements qui sont en retard, c'est-à-dire que, pour nous, un établissement en retard qui est dans la catégorie des risques moyens-élevés et élevés comprend la moitié des établissements qui ont une catégorie de risque moyen, au niveau du centre. Alors, il faut faire cette petite nuance, parce que je pense qu'il y a quand même plusieurs établissements qui se retrouvent dans la catégorie moyenne, qui n'est pas considérée au centre et qui l'est, pour nous, à la ville de Montréal, avec la méthode qu'on utilise.

Et l'autre élément... Bon, on a différentes façons de calculer. Nous, on calcule le retard à partir de la première journée de retard. On a en général un peu moins de trois mois de retard dans les établissements. Comme vous le voyez, c'est un an et moins. Et comme, effectivement, vous avez constaté, le Vérificateur a constaté, il y a quand même 1 000 établissements qui étaient en retard comme ça, mais d'à peu près, un peu moins de trois mois. Ça fait que je veux juste relativiser l'information et vous rassurer. On est bien conscient des ajustements ou enfin de la question, comme la question que vous aviez aussi sur la durée moyenne des inspections, il faut aussi être conscient que le fait qu'on va plus souvent voir les sites et les établissements, et on a toutes sortes de facteurs qui viennent... qu'ils prennent en ligne de compte: la distance, etc., la densité, etc., ça fait en sorte aussi que notre fréquence, notre durée est un peu moindre, mais on y va plus régulièrement. Alors, bon... C'est pour ça qu'on travaille à l'harmonisation. On espère que ce sera dans le sens d'améliorer les pratiques pour tout le monde. Et on a une préoccupation, qu'on partage avec nos élus, sur le niveau de qualité de service qu'on va se donner. Je pense qu'on... Le centre et nous visons à donner le meilleur niveau de qualité possible, mais on espère qu'on ne baissera pas la barre trop bas, donc on...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Est-ce que vous considérez que votre façon... ou vos critères ou votre façon de faire et votre méthodologie donnent de meilleurs résultats ou de moins bons résultats, ou c'est pareil?

**Mme Gagnon (Chantale):** Je vais vous dire, ça dépend du niveau de risque qu'on veut bien assumer. Ça dépend de jusqu'où on...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Mais, le niveau de risque, si on comprend bien, il doit être le même pour tout le monde?

**Mme Gagnon (Chantale):** Dans le sens qu'une société décide... Oui, oui, mais c'est-à-dire qu'une société va décider: Bien, moi, je pense qu'il faut... On aurait pu, nous, comme société, avec le centre, dire: Il faut y aller à tous les jours, à tous les établissements aussi, ce qui aurait été ridicule, dans le cadre du risque qu'on aurait à...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Non, mais ma question, c'est: le centre par rapport à Montréal, là?

**Mme Gagnon (Chantale):** Bien, écoutez, c'est difficile pour moi de... Les conditions sont un peu différentes. Je ne suis pas actuellement en mesure de comparer et de dire: On est meilleurs que le centre ou le centre est meilleur que nous. Je pense que c'est relatif, ça dépend des sujets. Alors, je peux vous dire que, sur certains éléments, évidemment on est fiers du travail qu'on fait, on pense qu'on a une bonne performance, mais je pense que le centre aussi se compare...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Alors, on va vous souhaiter bonne chance...

**Mme Gagnon (Chantale):** Merci.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** ...dans votre négociation de cette prochaine entente et de cette harmonisation. Et maintenant le député de Rouyn-Noranda.

● (11 h 20) ●

**M. Bernard:** Merci beaucoup, Mme la Présidente. Bonjour. Je voudrais juste faire un commentaire pour commencer. Au niveau de la sévérité des inspecteurs dans des régions, puis là je ne veux pas prendre la défense de personne, mais, moi, en tant que... Quand je regarde le tableau, par exemple, quand on regarde le nombre d'infractions, quand on pense, par exemple, à l'est de..., par exemple, de la province, qui est la Gaspésie, puis l'Abitibi, qui est à l'ouest, aussi, on a des structures complètement différentes en termes d'entreprises et autres. Donc, il faut s'assurer qu'on compare les mêmes choses. Par exemple, je n'ai pas de transformateurs de poisson, etc., en Abitibi, puis il y en a à l'opposé, alors donc... Puis, la Montérégie est une place, aussi, particulière parce que c'est le principal pôle agroalimentaire au Québec, qui est plus diversifié, etc. Ça fait que, moi, je me dis: Il faut s'assurer que — moi, en tant qu'ingénieur — qu'on compare les mêmes choses. C'est-à-dire, si on parle de restauration, y a-tu plus... Les inspecteurs, par exemple, là, en Montérégie, sont-ils plus sévères, en restauration, que ceux en Abitibi-Témiscamingue? Là, on a des données agrégées qui ne permettent pas d'avoir ce détail-là. Alors ça, moi, c'est important à la base, là, de bien savoir qu'on compare des comparables. Puis c'est pour ça que je fais attention à ça. Donc ça, c'est un commentaire, pour s'assurer qu'on parle vraiment des bonnes choses, là, en toute globalité.

Un point que je voulais aussi savoir, O.K.? Quand on parle d'écarts d'interprétation — pour faire le lien avec qu'est-ce qu'on vient de parler — entre, par exemple, deux inspecteurs qui visitent la même chose, ces écarts d'interprétation là portent-ils sur des critères essentiels à la salubrité ou ce sont des points qui peuvent être

quand même plus ou moins importants dans le facteur de risque? Ce que je veux dire par là, c'est-à-dire, c'est bien beau dire qu'il y a un écart d'interprétation, mais est-ce qu'on peut prioriser ces écarts-là pour vraiment apporter des solutions, pour ne pas perdre du temps sur des choses qui sont: Oui, il y a un écart d'interprétation, mais elles ne sont pas nécessairement critiques à l'analyse du risque? Question?

**La Présidente (Mme Perreault):** M. Cantin, c'est ça?

**M. Cantin (Jocelyn):** Merci. J'ai mentionné rapidement tantôt ce qu'on appelle notre programme d'harmonisation. Notre programme d'harmonisation, c'est une méthode qu'on a développée au fil du temps pour vérifier justement si le jugement, les décisions des inspecteurs sont les mêmes ou équivalentes d'un territoire à l'autre puis d'un établissement à l'autre. Alors, ce qu'on vérifiait, par exemple, c'est sur... Sur les points critiques, les 23 points critiques de la méthode, on est en mesure de vous assurer qu'on avait une conformité...

Une voix: ...

**M. Cantin (Jocelyn):** Alors, pour 95 %... La détection des points critiques, c'est-à-dire: Est-ce qu'il y a un point déterminant?, il y a une harmonisation à 95,7 %, donc sur les points critiques qui sont réglementaires, ça va de soi, qui sont tous les mêmes. Puis, quand il y a un point critique déterminant en risque santé, ils sont déterminés aussi, dans une très, très grande proportion, d'une même façon.

Ce qui existait dans le passé, c'est: Comment la situation peut-elle être corrigée? L'inspecteur avait le choix jusqu'à maintenant de choisir un certain nombre d'outils. Ce choix d'outils là, il était à sa disposition pour décider si lui préférerait gérer le risque avec un suivi, une séance de sensibilisation ou une infraction. Effectivement, il y avait cette... et il y aura toujours cette latitude-là, parce que c'est le seul... il faut lui faire... évidemment, il faut le former correctement, il faut qu'il soit qualifié, mais il a une responsabilité très grande parce qu'il doit s'assurer que, quand il ressort, il n'y a pas de risque pour la santé. Donc, il avait la possibilité de choisir l'outil.

Maintenant, ce qu'on va faire, c'est qu'on va préciser les outils qui sont... on va en choisir un certain nombre parmi ceux qui sont disponibles entre... on va réduire le nombre de possibilités et surtout on va avoir une gradation dans les interventions de suivi. Alors, on va dire: On va revenir te rencontrer dans tant de jours, faire une visite de suivi dans tant de jours, on va... Et là, s'il y a persistance du risque, si la mesure... si la situation n'est pas corrigée, il y a une gradation dans nos interventions, dans notre communication, qu'on appelle, c'est-à-dire, là on va augmenter d'un cran le niveau de conviction auprès de l'établissement. S'il le faut, on va le former, bref on va... Mais on va avoir une méthode beaucoup plus systématique que ce qu'on avait dans le passé.

Et un élément que M. Saint-Pierre a mentionné d'entrée de jeu dans son introduction, la fameuse implantation d'informatisation de nos processus. L'implantation de notre système informatisé des opérations d'inspection...

parce qu'on a une banque de données qui est documentée, qui a permis au Vérificateur général d'extraire toutes les données qu'il jugeait pertinentes... on va implanter donc une méthode qui va informatiser les opérations. Implanter... informatiser les opérations, ça nécessite de normaliser les situations puis la réaction de l'inspecteur à l'égard d'une situation ou d'une autre. Donc, on va devoir normaliser nos processus d'intervention en établissement pour permettre l'informatisation.

Donc, c'est aussi un aspect qui va nous permettre de normaliser les interventions. Normaliser, il faut comprendre ce que ça veut dire: ça va diminuer les différences sur le territoire et ça va continuer de maintenir le même niveau de risque d'une région à l'autre, parce que, je vous le répète, bien qu'ils avaient la latitude, les inspecteurs, sur le choix des moyens de suivi, dans tous les cas, le niveau de risque était assuré de la même façon, c'est-à-dire qu'ils avaient... quand ils ressortaient de l'établissement, ils avaient géré les risques immédiats pour la santé.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** M. le député de Rouyn-Noranda.

#### Ouverture d'établissements par des immigrants

**M. Bernard:** Je voudrais revenir sur le point des nouveaux établissements, puis juste pour... je pense, entre autres, à l'immigration, O.K.? Je voudrais savoir s'il y a un processus d'accompagnement, par exemple, pour des immigrants qui arrivent puis qui s'en viennent ici, au Québec, puis qui veulent ouvrir un établissement. Puis la raison pourquoi je demande ça, c'est que souvent les gens — pour avoir voyagé personnellement — l'analyse du risque est différente, quand tu arrives dans un autre pays par rapport à qu'est-ce qu'on a ici. Puis là je voulais savoir: Si quelqu'un arrive, un immigrant, par exemple, de n'importe quelle communauté, qui veut partir un établissement, est-ce qu'il y a un accompagnement avant qu'il ouvre ou, sans ça, la première place qu'il arrive puis qu'il est confronté, c'est quand il arrive à l'inspection, après l'ouverture de son établissement?

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Bonne question. M. Saint-Pierre. Non? Ce serait M. Caron?

**M. Caron (Guy):** En fait, si on... Dans le cadre de nos opérations régulières, quand quelqu'un veut ouvrir un établissement puis qu'il s'adresse chez nous pour avoir de l'information, on va lui donner l'information pertinente, à savoir ce qu'il doit faire par rapport à... Et, que ce soit une personne qui provienne de l'immigration ou qui soit chez nous, il va avoir droit à la même information. Il n'y a pas de processus formel où on va les... parce qu'on ne les connaît pas. Mais, s'ils viennent chez nous, on va leur donner la bonne information.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** La question du député de Rouyn-Noranda, c'est... Il y a une notion culturelle là-dedans, là. Et est-ce qu'il n'y aurait pas intérêt à ce qu'il y ait un accompagnement particulier pour un immigrant ou une immigrante qui voudrait s'investir dans le secteur de la restauration ou...

**M. Cantin (Jocelyn):** On a formé de façon particulière un certain nombre de nos inspecteurs qui sont en relation avec... Il y a eu des sessions organisées par d'autres ministères à l'égard de l'accueil puis de l'accompagnement justement des immigrants qui s'établissent au Québec, et donc on a formé notre personnel à ces situations-là puis les aider à comprendre leur perception, parce qu'il y a beaucoup de culturel dans l'appréciation de l'alimentation, et ça nous oblige, nous, à développer des outils effectivement, des outils d'accompagnement... Il faut trouver celui-là en français pour...

**Une voix: ...**

**M. Cantin (Jocelyn):** Effectivement. Ah! tu as un excellent exemple. On a un outil...

**Une voix: ...**

**M. Cantin (Jocelyn):** Bon. Alors, on a un document...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Peut-être le faire circuler, hein?

**M. Cantin (Jocelyn):** Oui, oui, qui s'intitule....

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Vous en avez juste une copie, on va la regarder.

**M. Cantin (Jocelyn):** Je vais faire circuler ceux en chinois, en cri et en anglais.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Bien, on pourrait voir celui en français, ça nous aiderait, là.

**Des voix:** Ha, ha, ha!

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** On ne possède pas encore le chinois, malgré tous nos talents.

**M. Cantin (Jocelyn):** C'est effectivement un document pour aider l'intervenant à comprendre la maîtrise des risques.

**M. Bernard:** Je suis content d'entendre ça, M. Cantin, parce qu'effectivement on veut développer l'entrepreneuriat. Donc, c'était une question, moi, que j'avais à cet égard-là.

#### Mesures d'urgence lors d'événements exceptionnels

J'aurais une autre question, si le temps le permet. Les événements exceptionnels. Quand il arrive une panne d'électricité et autres, etc., pendant une période de temps déterminée, est-ce que les gens qui sont de l'alimentation ont un suivi plus serré à faire? Parce que, vous autres, vous n'allez pas vérifier ces gens-là. S'il arrive une panne de courant pendant cinq heures, 10 heures, etc., est-ce que vous avez des procédures puis que les gens doivent suivre quand il arrive une telle situation?

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Oui, M. Saint-Pierre, excusez.

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** Peut-être pour nous situer, on fait partie... on est des intervenants de première ligne dans le cas de mesures d'urgence qui peuvent se produire un peu partout, là, et notre rôle est assez large. Par exemple, l'approvisionnement de régions qui seraient coupées fait partie de nos responsabilités, au ministère de l'Agriculture, et on s'en est acquitté récemment avec une route coupée sur la Côte-Nord. Ce sont des volets. Donc, on fait partie d'un ensemble de joueurs gouvernementaux, du Plan national de sécurité civile. Donc, là-dessus, oui. La suite, ça concerne davantage les éléments de... peut-être de sécurité alimentaire qui accompagnent ça. Et peut-être que Jocelyn peut compléter.

**M. Cantin (Jocelyn):** On fait partie du Plan national de sécurité civile. On a, à l'intérieur du gouvernement, la responsabilité de la mission bioalimentaire. Par exemple, c'est nous qui devons approvisionner, là, les... L'épisode du verglas, évidemment, c'est notre ministère qui devait faire l'épicerie pour les centres d'hébergement qui étaient ouverts. Donc, on est préparés à la gestion de ces opérations-là...

**M. Bernard:** Mais ma question...

**M. Cantin (Jocelyn):** Votre question est d'un autre ordre.

**M. Bernard:** Oui.

**M. Cantin (Jocelyn):** Quand il arrive un feu...

**M. Bernard:** Une panne d'électricité...

**M. Cantin (Jocelyn):** Exactement.

● (11 h 30) ●

**M. Bernard:** ...puis qu'à un moment donné, pendant cinq heures, les aliments commencent à dégeler dans le frigidaire, qu'est-ce que le restaurateur doit faire comme...

**M. Cantin (Jocelyn):** Dans les cas... On a une ligne 800 qui est ouverte 24 heures par jour...

**Une voix:** De 11 heures à 23 heures.

**M. Cantin (Jocelyn):** De 11 heures à 23 heures, pardon. Et c'est...

**Une voix:** ...

**M. Cantin (Jocelyn):** Mais quand même jusqu'à 23 heures. Donc, régulièrement on a une cédule, on a toujours un gestionnaire du centre qui, à l'extérieur des heures, assume la réponse aux corps intermédiaire ou au service de police, ou régulièrement il y a le service de police ou de pompier qui nous appelle: Il y a eu un feu à telle situation, qu'est-ce qu'on fait avant de réouvrir? Et donc, là, il y a une décision qui est prise par le gestionnaire responsable: Est-ce que... Si les circonstances l'imposent, il y a un inspecteur qui se rend sur les lieux le lendemain, avant de réouvrir, et qui porte un jugement: Est-ce qu'il y a eu perturbation de la

qualité des aliments? Si oui, il recommande la disposition, et si non... Bref, il adapte la recommandation. Mais, dans tous les cas où la situation se produit, il y a une évaluation du risque de la situation qui est en cause puis il y a une décision qui est prise. Et tous les gestionnaires...

**Une voix:** ...

**M. Cantin (Jocelyn):** Vis-à-vis de l'ébullition d'eau aussi, effectivement.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Bon. Ça va? M. le député d'Iberville.

**M. Bernard:** Je reviendrai.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Bien, en avez-vous encore?

**M. Bernard:** J'aurais une dernière question.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Ah! excusez-moi, M. le député de Rouyn-Noranda, je pensais que c'était terminé.

**Une voix:** Je reviendrai à l'autre.

#### Traiteurs

**M. Bernard:** O.K. Une dernière question que j'aimerais savoir où ça niche, puis il y a beaucoup de cas qu'on voit ces temps-ci, là, j'en ai eu quelques-uns cet été: les traiteurs. Comment gérez-vous les traiteurs? Dans le sens que ce que j'aimerais... Eux préparent souvent les aliments à un endroit, dans certaines conditions, après ça prennent ça, déménagent ça dans un autre endroit qui n'est pas le leur et...

**Mme Vermette:** ...

**M. Bernard:** Hein?

**Mme Vermette:** Ils laissent ça sur les tables longtemps.

**M. Bernard:** Longtemps, toute... Puis aussi, ils arrivent dans d'autres endroits qui ne sont pas nécessairement responsables de la salubrité, etc. Puis il y a des cas. Donc, j'aimerais savoir s'il y a quelque chose de particulier pour ça. Parce que, tout le monde, on arrive dans le temps des fêtes, entre autres, et tout ça, et c'est la période qu'ils sont très...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** M. Cantin.

**M. Cantin (Jocelyn):** Bien, les traiteurs, c'est les établissements qui sont assimilés, pour nous, à une activité de restauration et qui sont inspectés de la même façon. Maintenant...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Est-ce qu'ils doivent s'enregistrer chez vous, les traiteurs?

**M. Cantin (Jocelyn):** Oui, ils sont sur permis. Oui, oui. Ils sont sur permis et ils sont dans la série d'établissements de vente au détail, de restauration, dans le même groupe.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** M. le député.

**M. Bernard:** Mais ça, je comprends qu'ils sont inscrits, mais, s'il arrive un cas, par exemple, d'intoxication, pour savoir la cause, à savoir est-ce que ça vient de son établissement où qu'il a fait préparer le produit, ou c'est dans le transport, ou si c'est sur le site où qu'il y a eu... Vous avez toutes... de sites de consommation.

**M. Cantin (Jocelyn):** Il y a enquête. Enquête. Il y a enquête sur ce qu'on appelle les toxi-infections alimentaires. Les toxi-infections alimentaires nous proviennent de deux sources: ou bien c'est un département de santé publique qui nous dit: Bon, bien, il y a des personnes qui sont venues consulter, on a un diagnostic confirmé de telle ou telle maladie, et là on fait enquête. Ou bien une plainte, quelqu'un dit: Je suis allé à tel restaurant et j'ai été malade. Dans les deux cas, on les traite de la même façon, c'est-à-dire qu'on fait enquête.

L'enquête, ça consiste à rencontrer la personne. On rencontre la personne, on vérifie évidemment toutes les composantes, à quelle place qu'elle s'est alimentée, quelle maladie elle a eue, et là, selon la nature de la maladie, on peut être en mesure: bon, bien, le risque, c'est 24 heures avant ou c'est... Et donc on investigue la période qui est pertinente par rapport à la maladie que la personne a pu avoir. Et là, dans notre enquête, on vérifie, comme M. Saint-Pierre l'a dit tout à l'heure, dans les activités imprévues.

Dans l'enquête, on s'assure que, dans l'établissement, on fait une inspection d'évaluation de risque, de conformité immédiatement. Et, s'il y avait un risque en établissement, il est contrôlé en établissement, si c'est un risque qui était peut-être dans la manipulation... Parce que les gens qui achètent chez le traiteur, parfois on peut acheter des bons produits, mais, si on ne les conserve pas bien, on s'expose à développer des risques, et il est possible que, selon les circonstances, la contamination ou le développement de la contamination s'est fait pas à cause du traiteur ou du restaurateur mais à cause de la manipulation qui a été faite ultérieurement, ce qui nous amène à intervenir, M. Saint-Pierre l'a dit tout à l'heure. Mais il y a 50 % des toxi-infections alimentaires qui prennent leur source dans les foyers.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Ah oui?

**M. Cantin (Jocelyn):** Oui. Et c'est pour ça que l'ensemble de notre gestion des risques nous oblige bien évidemment à intervenir puis à inspecter les établissements, mais ça nous rend... ça nous oblige, ça nous invite, si on veut, non seulement à atteindre nos objectifs de sécurité alimentaire, à intervenir ailleurs. Et on a de disponible, et vous pourrez... on en a des copies pour tout le monde, après la commission, mais on a des documents qui s'adressent à la fois au milieu scolaire,

pour former les enfants dès leur plus jeune âge à la manipulation appropriée des aliments, on a des troupes qu'on élabore évidemment pour les établissements alimentaires, pour bien comprendre et bien gérer les risques alimentaires. Les consommateurs, les consommateurs, on a des troupes d'information qu'on prépare pour eux et qui leur donnent l'information. Les températures de conservation, les délais de conservation, on en a plein, des questionnements des consommateurs à l'égard de ces questions-là, et on les publie... on les renouvelle régulièrement, ces éditions-là. Et la campagne d'information au grand public, là, que tout le monde connaît, ou on l'espère, c'est celle de *Beau! Bon! Bien cuit!*, qui est faite en partenariat avec les chaînes alimentaires, et qui donne beaucoup de succès, et puis qui d'ailleurs... on a eu des demandes de d'autres provinces pour que les logos soient utilisés, parce qu'elle était efficace.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** D'accord. Alors, M. le député d'Iberville, il vous reste deux minutes.

#### Visites consécutives aux avis de rappel alimentaire

**M. Rioux:** Merci. Bon, bien, la productivité est un sujet très à la mode. Deux questions. Premièrement, c'est la productivité au niveau des rappels alimentaires. Ce qu'on constate, c'est que vous jugez que d'aller sur place vérifier si le rappel a été fait ou par appel téléphonique, ça s'équivaut. Sauf qu'on se rend compte qu'il y a eu plus de 1 000 visites qui ont été faites sur place. Est-ce qu'il n'y aurait pas du temps qui pourrait être sauvé, de le faire par appel, au lieu de se déplacer, dans un premier temps?

#### Renouvellement de l'entente avec la ville de Montréal

Deuxième chose, le contrat qui vous lie avec la ville de Montréal, je sais qu'il va être à renouveler. Est-ce que vous avez fait les études de coûts, ce que le Vérificateur signifie bien au point 2.114? Est-ce qu'il ne serait peut-être pas avantageux de reprendre ce service-là? Donc, ça va être les deux questions. J'aurais élaboré un peu plus, là, mais, le temps m'étant compté, Mme la Présidente...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Je vous en prie. M. Saint-Pierre.

#### Visites consécutives aux avis de rappel alimentaire (suite)

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** Sur la question de rappel, je pense qu'on peut lui donner une priorité numéro un, dans ce genre d'événement là. D'ailleurs, on a tous, je pense, été assez ébranlés par le fait qu'à la fois des épinards — que l'on ne peut pas soupçonner beaucoup de choses des épinards sinon les bienfaits — du jus de carotte aussi et de la laitue étaient des causes d'intoxication par E. coli ou par botulisme. C'est effectivement des situations extrêmement sérieuses à gérer. Les 1 000 quelques cas dont vous parlez, de vérification, il

faut aussi dire qu'il y a 205 inspecteurs sur le terrain, hein? Donc, je pense que, si on priorise ça assez rapidement, on est capable de faire une opération, c'est ce qui a été fait, l'opération rappel. Donc, la question d'efficacité m'apparaissait assez importante pour qu'on puisse rapidement procéder, et autant que possible par des visites et des vérifications physiques, sur les rappels.

**M. Rioux:** Mais il n'y a pas une économie de temps de le faire par téléphone? On démontre que ça s'équivaut, de faire la visite ou de le faire par téléphone. Moi, c'est dans ce sens-là que je parle de productivité.

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** Ils sont également... Guy, peut-être. Oui?

**M. Rioux:** On dit qu'il y en a eu plus de 1 000 qui ont été faites, des visites.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** M. Cantin.

**M. Cantin (Jocelyn):** Dans notre plan d'action, effectivement on a un chantier de travail qui porte sur les rappels alimentaires, à la page 5. Et effectivement... — pardon! — on comprend puis on est d'accord avec...

**M. Rioux:** ...contagieux, ça?

● (11 h 40) ●

**M. Cantin (Jocelyn):** ... — probablement pas, ha, ha, ha! — donc avec l'appréciation, là, de la méthode de vérification des rappels. Puis, dans la mesure où que ce se sera démontré aussi efficace, on va le faire par téléphone. Ceci dit, on est d'accord avec ça. Puis déjà, en octobre, l'agence canadienne, qui, elle, utilise la méthode qu'on nous recommande évidemment de suivre, de procéder par appel, il y a eu des situations qui imposaient de faire des visites pour aller vérifier s'il y avait bel et bien eu... Vous avez probablement vu dans les journaux, il y avait eu des rappels sur les épinards, sur le jus de carottes, et il y a eu des cas qui ont été relatés dans les médias qui disaient: Il en persiste encore. Alors, il en persiste encore, on est descendus dans les établissements qui étaient concernés puis on est allés vérifier quand même. Parce qu'évidemment qu'on prend la procédure la plus efficace, la plus efficiente possible, mais, si on pense qu'il y a un risque, on y va, on y va, c'est notre directive la plus fondamentale.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Merci. Alors...

**Une voix:** Le contrat conclu avec la ville de Montréal.

#### Renouvellement de l'entente avec la ville de Montréal (suite)

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Oui, le contrat avec la ville de Montréal.

**M. Cantin (Jocelyn):** Le contrat de la ville de... Le contrat...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Est-ce que c'est avantageux? C'est ça, le volet...

**M. Rioux:** ...si l'analyse a été faite, est-ce que c'est avantageux de leur donner?

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Le volet, c'est: Est-ce que vous avez fait une étude actuellement, là, après toute cette période d'évaluation, de la rentabilité, si je peux utiliser cette expression-là?

**M. Cantin (Jocelyn):** Bien, la rentabilité, c'est une...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** De l'économie ou du coût.

**M. Cantin (Jocelyn):** Oui, exactement, d'un coût relatif. Ce qu'on est en train de discuter actuellement, c'est le plan de travail pour l'intégration fonctionnelle de la prochaine campagne. Quand on aura convenu de ces modalités d'intégration fonctionnelle, ça nous amènera à pouvoir comparer quels sont les coûts relatifs de chacune des étapes d'inspection puis d'avoir une méthode semblable, et, à ce moment-là, on sera en mesure d'établir: Est-ce qu'il y a un coût différent d'opération à Montréal et...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Mais, M. Cantin, ce n'est pas encore fini, là.

**M. Cantin (Jocelyn):** Oui.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Il faut commencer à regarder si on va le renouveler, c'est ça, la question, et est-ce qu'il y a un avantage financier et d'efficacité à le renouveler. Et vous devriez peut-être commencer à regarder ça tout de suite pour être prêts au moment où... Vous dites que c'est en décembre que ça finit, cette affaire-là?

**M. Cantin (Jocelyn):** Oui, effectivement. Effectivement...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Bien, à un mois de la fin, vous n'allez pas faire l'étude un an plus tard. Il faudrait être un peu proactif, non?

**M. Cantin (Jocelyn):** Non, notre intention est de renouveler l'entente avec la ville de Montréal.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Quel que soit le coût?

**M. Cantin (Jocelyn):** Non, évidemment pas. Mais les coûts...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Bon, alors... Bien, vous répondez à ma question.

**M. Cantin (Jocelyn):** Mais les coûts actuels ne sont pas... ce ne sont pas n'importe quels coûts, ce sont les coûts qui ont été utilisés pour une période récente, là, constants, et donc ils ne sont pas...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** M. le député.

**M. Rioux:** Oui, oui, mais de dire que les coûts semblent raisonnables, mais sauf qu'il faut regarder, faire des comparatifs, comme le Vérificateur général l'a bien suggéré...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** C'est ça, la question.

**M. Rioux:** ...de savoir: Est-ce qu'il y a un avantage à donner le contrat, ou, si on le fait à l'interne, ou on le donne à une agence, il va nous coûter moins cher? Je pense que ça, vous devez les faire, ces études de coûts, combien coûtent vos inspections, et ainsi de suite.

**M. Cantin (Jocelyn):** Évidemment qu'on les fait.

**M. Rioux:** Mais il faut que ce soit fait avant de le renouveler.

**M. Cantin (Jocelyn):** Oui, mais vous comprenez qu'on ne peut pas débattre des composantes d'un éventuel contrat.

**M. Rioux:** Non, non, non, ce n'est pas l'éventuel... c'est: Est-ce que vous avez fait des comparatifs entre vos coûts et les coûts de la ville de Montréal? C'est ça qui est important.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Alors, nous allons vous souligner cette importance-là, parce qu'il y a deux éléments là-dedans: il y a la vigilance par rapport à la date de tombée, et il ne faut pas oublier non plus que la ville de Montréal est en grosse négociation avec le gouvernement du Québec pour justement camper et obtenir du financement pour les responsabilités qu'on lui, entre guillemets, déléste. Alors, je vous suggérerais, et on va en faire une recommandation, de faire une évaluation des retombées. Oui, M. le député de...

**M. Rioux:** Je peux peut-être rappeler aussi que juste les coûts de la fonction publique de la ville de Montréal coûtent 25 % de plus que la... non, c'est 10 %, excusez, non, de 10 % de plus que la fonction publique provinciale. Il est là, le 10 %, il ne faut pas l'oublier.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Oui. Alors, c'est ça, donc les points sont importants. Maintenant, on va passer à notre collègue des Îles-de-la-Madeleine, et nous sommes beaucoup intéressés, tous les deux, je devrais dire, par la question des abattoirs. M. le député des Îles-de-la-Madeleine.

**M. Arseneau:** Merci, Mme la Présidente. En ce qui concerne l'entente, je comprends qu'il y a d'autres facteurs que ceux purement économiques ou de coûts, mais je pense qu'on pourrait prendre simplement le nombre d'établissements à inspecter en regard du coût: 3,7 millions. Je ne sais pas, mais je pense que ce serait

facile de faire l'exercice pour les gens de la commission, ici.

### Contrôle des abattoirs

Mme la Présidente, effectivement, il y a un point très important qui a été souligné par le Vérificateur en ce qui concerne, dans les catégories de risques, la question des abattoirs. C'est une question extrêmement importante. Et, quand on regarde, puisque M. Cantin parlait tantôt, là, que la majorité des cas de toxi-infection alimentaire se déroulaient souvent à la maison, mais c'est qu'ils vont acheter les produits, puis ils les amènent chez eux, mais il y a quelque chose qui se passe à un moment donné, là, qui fait qu'il y a des bactéries ou des choses qui se développent, et, quand on sait l'importance qu'accorde à ces éléments la population, en regard, par exemple, des crises, qui n'ont peut-être pas nécessairement à voir directement mais que finalement, dans l'imaginaire, puis dans l'imagination, puis dans la réalité aussi, il y a des risques, par exemple la vache folle, par exemple l'E. coli, par exemple le C. difficile, je ne sais pas... Moi, ça m'intéresse, je ne sais pas si on peut prendre peut-être un 30 secondes pour dire: Comment réagit le Centre d'inspection des aliments actuellement en regard des informations qui circulent à l'effet qu'on trouverait la bactérie C. difficile dans la viande hachée, par exemple, comme c'est le cas pour l'E. coli?

Alors, je veux revenir sur les abattoirs parce que... Et puis là je cherche où sont...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Page 28.

**M. Arseneau:** Oui. Je vais revenir sur les abattoirs, parce que c'est un problème qu'on... On sait qu'il y a des abattoirs qui actuellement sont sans permis.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Il y en a 89.

**M. Arseneau:** Il y en a... Et, Mme la Présidente, ça s'en va en diminuant un peu, là, mais... Parce que notre rapport de la Commission de l'agriculture parlait de 95, je crois, à la page 8...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Alors, il y en a six qui ont fermé.

**M. Arseneau:** ...puis là, maintenant, on est à 89. Mais c'est quand même considérable, ce nombre d'abattoirs. Alors, est-ce que vous considérez que les abattoirs sans permis offrent ou présentent un risque plus élevé de danger que les autres?

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** M. Saint-Pierre.

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** Je pense qu'il faudrait... D'une part, ça exige qu'on contextualise les opérations de petits abattoirs et également qu'on relativise les choses. En termes de relativité, les petits abattoirs sont actuellement à 85, au 27 septembre, donc

on est en diminution constante. Je vous expliquerai pourquoi aussi cette diminution-là. Ces petits abattoirs là touchent moins de 5 % en fait du volume des viandes mises en marché au Québec. Donc, c'est beaucoup d'établissements, moins de 5 %, donc peu de volume. Bon.

L'historique de ces petits abattoirs là, évidemment on remonte... Et ce n'est pas pour rien que je parlais de la CECO, c'est qu'en 1975, au moment de l'enquête, et avec les suites qu'on connaît, il y avait 460 abattoirs donc qui étaient sans permis effectivement et pour lesquels évidemment... Ils ont été, hein, sur la sellette pendant assez longtemps. Le gouvernement, suite à des représentations, leur a concédé le droit, qui est une clause dans le fond de droit acquis, d'opérer sans permis, ce qui était le cas antérieurement mais avec des restrictions, restrictions étant qu'ils ne vendent qu'à leurs comptoirs, à l'abattoir ou, comme deuxième option, qu'ils fassent l'abattage à forfait pour quelqu'un qui était propriétaire de l'animal, et donc pas plus loin que ça. Les petits abattoirs donc ne desservent pas de réseau de distribution, ce qui est déjà quand même... ce qui limite déjà le risque de propagation. Ils vendent dans leurs comptoirs, ils offrent ce qu'on appelle aujourd'hui — à l'époque, ce n'était peut-être pas l'expression; mais — un service de proximité qui est apprécié.

Le nombre a diminué beaucoup, pour deux raisons: d'une part, il y a eu des opérations de normalisation de ces abattoirs-là, avec des aides financières qui ont permis à certains de devenir des abattoirs à inspecter, inspectés en permanence, je veux dire, inspection ante et post-mortem. Il y en a d'autres également qui, en vertu de cette clause de droit acquis mais non transférable... Évidemment, on est dans une phase de diminution constante. D'ailleurs, le caractère de non transférabilité nous a été confirmé, parce qu'il y a eu une cause récente où la Cour supérieure nous a confirmé là-dedans. Donc, on est à 85 à l'heure actuelle, le nombre diminue considérablement.

● (11 h 50) ●

La question par ailleurs, je pense, est celle de: Qu'est-ce qu'on fait avec ces abattoirs-là? Et, plus particulièrement depuis les épisodes d'ESB, on a beaucoup resserré, ce qui ne veut pas dire... «Sans permis» ne veut pas dire «sans inspection», d'ailleurs. Alors, par contre, l'inspection, qui se faisait beaucoup plus selon une cédule un peu aléatoire, des établissements qui parfois abattent une fois par semaine et parfois même quelques jours seulement dans l'année, l'inspection aléatoire ne pouvait pas donner un très grand résultat. Alors, on a donc amené les gens, et 80 % d'entre eux ont adhéré à ça, à nous informer de leur cédule d'abattage, de sorte qu'on est quand même là pour l'abattage ante et post-mortem. Donc, on participe à ça. Il reste encore un travail à faire, bien sûr. On est à 80 sur... 80 %, parce que c'est un pourcentage, je pense, donc, à toutes fins utiles, 65, là, qui se sont conformés. Notre action porte sur la suite des choses, s'assurer que ces gens-là... Et évidemment ça n'exclut pas de réglementation, on n'exclut pas qu'on puisse aussi le mettre sous forme de réglementation. Mais on est face à un phénomène quand même récent, celui de l'ESB, qui nous a mis beaucoup plus... nous a beaucoup plus conscientisés sur les risques associés à ça.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** M. le député des Îles-de-la-Madeleine.

**M. Arseneau:** Oui, Mme la Présidente. C'est extrêmement important, parce que là on parle de... Enfin, l'abattage, c'est souvent là... Si on prend, par exemple, l'E. coli, c'est très souvent au moment de la découpe ou à l'abattage que ça se produit, le phénomène où les bactéries se promènent.

Bon. Ce que je veux dire, c'est qu'en décembre 2005, quand on regarde le rapport du Vérificateur, on dénombrait 24 abattoirs munis d'un permis d'exploitation et 89 bénéficiant d'une exemption à cet égard. À cette date, aucun des abattoirs détenant un permis ne présentait un niveau de risque supérieur, tandis que c'était le cas pour 18 % des abattoirs exemptés de permis. Alors, c'est très élevé — c'est ce que nous dit le Vérificateur — si on considère qu'environ 5 % de l'ensemble des établissements inspectés par le centre présentent un risque de cet ordre, c'est-à-dire élevé. Alors là, le Vérificateur nous dit: Il y a quand même un danger et un risque là.

C'est certain que «pas de permis» ne veut pas dire «pas d'inspection», mais, quand ils n'abattent pas, quand il y a des visites... 31 visites où il n'y avait pas d'abattage. Alors, on s'est aperçu de ça hier. L'idée, ce n'est pas... comment je pourrais dire, ce n'est pas de... Je pense que l'idéal, ce serait qu'il n'y ait pas d'abattage sans inspection au moment, là... sans quelqu'un, là, sur lieux de l'abattage. Mais on comprend que c'est plutôt... c'est difficile. Mais est-ce qu'on ne peut pas — sans faire de jeu de mots; on ne peut pas — penser que, compte tenu des risques qui s'ajoutent, s'additionnent... Il ne faut pas penser non plus que tous ces abattoirs-là sont des petits abattoirs, on ne peut pas penser à un niveau de volume, par exemple, pour forcer, en fonction des abattoirs qui n'ont pas de permis, en fonction du volume qu'on pourrait exiger, qu'au-delà d'un tel volume ce soit comme la règle pour l'ensemble des autres abattoirs, quelque chose comme ça? Parce que ça s'en vient extrêmement difficile. Et je comprends que, par attrition, ça diminue, mais il y en a encore trois fois plus que les abattoirs avec permis.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** M. Saint-Pierre.

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** ...j'amorcerais la réponse en disant qu'au cours de la dernière année il y a eu beaucoup de resserrés. Nos visites ont été plus fréquentes. Déjà, les données qu'on avait, il y a un an, sur le pourcentage d'abattoirs donc à risque élevé ont baissé sensiblement par nos présences. Le fait aussi que 80 % d'entre eux se sont conformés à notre invitation, entre guillemets, de nous donner leurs cédules d'abattage et de façon à ce qu'on soit présents, c'est aussi évidemment un rôle extrêmement actif. C'est récent, ce phénomène-là, c'est au cours de la dernière année. Notre action se poursuit et elle peut, elle pourrait... Et je ne présume pas de la décision que le gouvernement prendrait dans ce sens-là, mais on peut également faire adopter des règlements qui permettraient simplement de circonscrire complètement ce problème-là en les obligeant à le faire. Je pense que l'exclusion... le fait... l'exemption

de permis ne les exemptent pas de règlements permettant d'encadrer leurs actions.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Monsieur... Oui. Ah! bien, moi, je vais aller plus loin. Est-ce qu'on pourrait avoir la liste de vos 85 abattoirs qui sont sans permis? Et j'aimerais l'avoir avec les régions, où est-ce qu'ils se trouvent. Moi, je vais vous dire, M. le sous-ministre, je trouve ça très grave. Est-ce que vous avez déjà fait des recommandations au politique pour qu'il y ait, à quel moment que ce soit, là... Est-ce que le ministère, au niveau administratif, a fait une recommandation au niveau politique pour qu'il y ait un plan pour que tous les abattoirs du Québec fassent l'objet d'un permis?

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** En fait, peut-être une chose: d'une part, l'exemption qui leur a été consacrée, la clause dans le fond qui est une clause crépusculaire, c'était quand même un droit qui a été conféré par le gouvernement. C'est donc le gouvernement...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Et ça, c'était en 1980...

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** En 1977.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** En 1977.

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** En 1977, à la...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Nous sommes en 2007, 30 ans plus tard, la connaissance a évolué. La demande a changé aussi. Est-ce qu'il n'y aurait pas lieu de faire une recommandation pour revoir cela, avec une documentation adéquate?

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** Je ne vous cache pas que notre niveau de préoccupation a été très élevé là-dessus. Mais, au cours de la dernière année, et particulièrement parce que l'ESB, le syndrome de...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Et il y en aura plus, vous le savez comme moi.

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** Il va y en avoir, également. Mais c'est un élément déclencheur qui nous a amenés, comme je le mentionnais, à resserrer beaucoup notre action, là, à véritablement les contraindre beaucoup plus dans leurs opérations, et cette question-là peut certainement être envisagée.

La question du permis peut-être est une question qui peut être mise à part, ils peuvent ne pas avoir de permis et avoir des obligations quand même qui sont tout aussi contraignantes. Donc, le permis, c'est un...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Mais, si on suit votre raisonnement, là... Enfin, pour le citoyen, le permis est une référence, vous conviendrez, et donc je crois que ça vaudrait la peine de réfléchir à cela et je vous en fais la suggestion. Maintenant, vous avez dit que 80 % des 85 se conforment à une liste de...

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** Une cédule d'abattage, oui.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** C'est ça, à vous informer de leur cédule d'abattage. Mais quelle est la pénitence pour ceux qui ne le font... ou la punition pour ceux qui ne vous informent pas? Quel est votre pouvoir là-dessus? Et je vous pose cette question-là, messieurs, parce que j'ai été témoin et je suis régulièrement témoin de certains de ces abattoirs où, pour des raisons culturelles, il se fait des pratiques particulières, et, à l'observation, à l'oeil nu, ça me préoccupe, style: Est-ce que je rentre là-dedans ou pas? C'est quand même grave, là, quand c'est pour des produits de consommation. Alors, c'est pour ça que je vous fais ces questionnements-là, parce que ça me préoccupe. Ce n'est pas parce qu'il n'y a pas de toxi-infection qu'il n'y a pas d'autres dommages, là, il y a bien des choses qu'on ne sait pas, là. M. Cantin.

**M. Cantin (Jocelyn):** D'abord, l'assurance que vous mentionnez à l'effet que les abattoirs en général détiennent un permis, elle est connue. Dans ce cas-ci, ils ne détiennent pas un permis, mais il y a une affiche visible à la porte de chacun de ces établissements-là qui mentionne — je n'ai pas le libellé exact sous la main; qui mentionne — que l'établissement n'est pas sous permis et qu'il ne fait pas l'objet d'une inspection permanente lors de l'abattage.

Pour vous donner...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Encore faut-il savoir lire. Une personne sur cinq, au Québec, ne sait pas lire. Mais ce n'est pas une farce, là, c'est vrai, ça!

**M. Cantin (Jocelyn):** Et ces établissements-là ont le droit de commercialiser uniquement au détail, c'est-à-dire que, les animaux qu'ils abattent, ils ont le droit de vendre la viande sur leurs comptoirs adjacents, mais jamais de vente en gros. La taille de ces entreprises-là: sur les 85, il y en a sept qui font de l'abattage cinq jours-semaine; à l'autre extrême, il y en a trois qui le font une fois par année, pour maintenir leur droit acquis probablement, peut-être, et il y en a 14 qui le font sur demande, et il y en a 50 %, une quarantaine, qui déclarent faire principalement de l'abattage à forfait. Alors, c'est des activités très réduites en termes d'opérations, pour la très grande majorité. Je vous dirais, il y en a sept qui en font cinq jours-semaine, donc les autres, vous avez une courbe normale probablement donc, et qu'il y en a un grand nombre de tout petits.

Les données qui ont été mentionnées par le Vérificateur, en décembre 2005, montrent le niveau de risque à cette période-là. Cette période-là était le troisième ou le quatrième mois après qu'on ait resserré notre inspection — on a resserré notre inspection à compter d'octobre passé. Et, quand on resserre l'inspection, nos inspecteurs y vont plus fréquemment et y vont minutieusement pour s'assurer que... Et là ils constatent évidemment toutes les conditions qui doivent être corrigées, et là évidemment il y a pu avoir une charge de risque qui a été élevée. Mais, là-dessus,

comme notre resserrement prévoyait une série de retours sur l'inspection ultérieurement, la charge de risque est en réduction.

● (12 heures) ●

Concernant la liste des abattoirs exemptés de permis, on en a des copies, je pense qu'on va pouvoir vous les transmettre, effectivement.

### Produits destinés à l'exportation

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Oui, merci. Je n'ai pas terminé. L'autre commentaire que je voudrais faire, et ça m'apparaît important: l'alimentation ou le secteur agroalimentaire est quand même un secteur d'exportation aussi, hein, je crois que vous avez une grosse partie de la production agricole du Québec qui est exportée, et, avec l'ouverture des marchés, ce qu'on appelle la mondialisation, il y aura de plus en plus, et on le constate, des barrières non tarifaires; on va exclure des patates de telles côtes puis des animaux de telles côtes, puis pour toutes sortes de raisons qui souvent sont strictement commerciales, pour contourner, là, les exigences de la liberté des marchés. Alors, ma question, c'est: Dans ce contexte-là, est-ce que vous avez, au ministère, exploré un certain nombre d'avenues pour justement vous assurer que les produits québécois ne soient pas pénalisés? Je ne sais pas si, dans le contrôle des aliments, il y a des produits qui vont à l'exportation. Peut-être que vous pourriez commencer par me répondre à ça, puis après ça on verra si mes questions sont pertinentes, M. Saint-Pierre.

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** Dans certains secteurs, l'exportation est très importante, dans le porc particulièrement. On peut dire que le cas le plus important, là, celui qui contribue le plus à notre balance commerciale, c'est le porc, pour lequel on exporte à peu près 50 % de notre production. Donc, c'est une... Oui?

**M. Arseneau:** Pour le reste?

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** Pour le reste...

**M. Arseneau:** Le reste, à moins que je me trompe, il y a les...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Bien, on va laisser M. le sous-ministre répondre, si vous permettez.

**M. Arseneau:** Oui, O.K. On va voir si...

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** Il voulait nous dire que...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Mais non, mais c'est le but, hein, c'est une reddition de comptes. Allez.

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** ...que le deuxième item de l'exportation, c'est du chocolat.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** C'est vrai?

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** Oui.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Ah! C'est intéressant.

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** Pour lequel évidemment on achète évidemment du brut et on transforme ça. Il y a une très grande entreprise à Saint-Hyacinthe qui est responsable de ça. Alors, évidemment, les données statistiques nous font parfois rigoler, le deuxième item d'exportation, au Québec...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** C'est un produit de transformation...

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** ...de produits alimentaires, c'est un produit de transformation.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** ...puisqu'on achète les fèves...

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** Là, il y a une valeur ajoutée. Il y a une valeur ajoutée qui est importante. Mais il se retrouve quand même dans notre liste de produits qu'on exporte.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Donc?

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** Donc, bien, évidemment, là-dessus...

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Assujetti...

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** ...là, on parle d'une très grande entreprise évidemment qui a ses normes et qui opère sur une base internationale.

Dans d'autres produits, c'est des niches davantage, produits, par exemple, bios, pour lesquels le cadre de fonctionnement est extrêmement bien normé là-dessus. Toute la question, je dirais, de... comment dire, de barrières non tarifaires, évidemment ça devient à peu près les seules barrières que les pays peuvent invoquer à l'heure actuelle. On en vit une très concrètement, celle du nématode doré, dans la région de Saint-Damase, au sud de Montréal, pour lequel les pommes de terre, évidemment, qui étaient exportées, un pourcentage — qui n'était pas la majorité, mais malgré tout un pourcentage était exporté — évidemment, là, une barrière complète. On a réussi à faire ouvrir les autres régions du Québec pour tous les autres produits végétaux qui étaient touchés au départ par, on va dire, un arrêt complet, un bannissement complet. Alors, il reste quand même des questions comme ça à gérer, des zones et des situations très particulières. On peut, je pense, s'enorgueillir d'avoir des systèmes qui sont extrêmement efficaces là-dessus.

Dans le domaine animal, on a probablement le plus bel exemple d'un système de traçabilité qui nous permet de circonscrire... Et là-dessus on aimerait bien que l'ensemble de l'Amérique se joigne à nous pour ça. On a développé ce système-là, qui a cinq ans en fait, qui a fêté son cinquième anniversaire de fonctionnement, et qui a été véritablement admiré et dont, comment dire,

l'avancée a été soulignée par tout le monde, reconnue par tout le monde, incluant les pays européens qui se targuaient d'avoir de la traçabilité. Alors, là-dessus, je dirais qu'on a probablement une situation très enviable en matière de fiche, de «track record», comme on dit en anglais, au niveau de l'exportation. Et on continue.

### Contrôle des abattoirs (suite)

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Et la raison pour laquelle je fais ce commentaire-là, c'est qu'il s'agit d'un accident, d'un incident pour déclencher toute une réaction de mesures. Et je reviens avec cette idée de s'assurer que les abattoirs, comme toutes les autres installations, soient assujettis à des permis. Et, en 1977, le Québec avait un certain degré de connaissance. 30 ans plus tard, on en a un autre. Le marché est plus ouvert, la population est multiethnique, il y a des exigences différentes qui arrivent sur le marché. Je reviens sur ça parce que, moi, ça me préoccupe, ces abattoirs sans permis. Et je comprends le commentaire que vous avez fait au niveau du fait que la majorité vous communique quand ils vont faire de l'abattage, mais il y en a quand même 20 % qui ne le font pas. Et puis, si je relis le texte du Vérificateur, il y a d'autres statistiques, que je vous épargne mais que vous avez vues aussi bien que moi, qui sont préoccupantes pour les citoyens. M. Saint-Pierre.

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** Je compléterais ma réponse en disant que, pour tout ce qui s'appelle commerce interprovincial, et à l'extérieur, et à l'exportation, l'Agence canadienne d'inspection des aliments est l'autorité pour émettre les permis d'exportation. Les abattoirs qui exportent doivent obligatoirement être sous le sceau fédéral d'inspection, avec évidemment une inspection extrêmement rigoureuse et permanente là-dessus. Donc, tout ce qui s'appelle exportation — et c'est vrai aussi pour les autres produits, produits végétaux; donc — tout le volet exportation est assujéti à des règles extrêmement strictes, et l'Agence canadienne d'inspection des aliments s'occupe de ce volet-là et émet les permis d'exportation.

### Programme de formation en hygiène et salubrité

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Je suis très contente de vous entendre, et c'est vrai, mais je vais quand même revenir à cette commission parlementaire sur l'agriculture qui avait recommandé, le 11 juin 2004, que... Bon, la recommandation est que «tous les établissements où l'on manipule des aliments [soient soumis] aux mêmes normes de salubrité et d'hygiène», ce qui a été fait, bien que le contrôle, là, par rapport à Montréal et le centre, c'est deux, mais vous allez y voir. Elle avait aussi une recommandation que «tous les abattoirs [québécois], sans distinction de taille et de statut», soient soumis régulièrement à un système d'inspection. Vous nous dites que c'est fait; le rapport du Vérificateur dit que c'est fait, mais en partie, parce qu'il y a encore des failles importantes. On vous les a soulignées, donc je vous les rappelle. Et il y avait une autre recommandation dans ce document-là qui était ce programme «de formation à la manipulation et à l'innocuité des aliments» et que ce «programme de courte durée» soit obligatoire

pour tous les intervenants de la chaîne alimentaire dans toutes les régions du Québec. On a abordé cette question de formation tout à l'heure. Est-ce que cette recommandation-là, spécifiquement, a été suivie? Est-ce qu'il y a maintenant un programme obligatoire pour tous les intervenants de la chaîne alimentaire dans toutes les régions du Québec?

**M. Saint-Pierre (Michel R.):** Il y a actuellement un projet de règlement qui est prêt, qui sera soumis au gouvernement, projet de règlement qui évidemment balise un programme dans le fond qui présente et qui donne les conditions et le contenu du programme lui-même et qui porte effectivement là-dessus, sur l'obligation de détenir d'abord un certain pourcentage des gens qui sont dans les établissements. Ça ne peut pas être 100 %. Je mentionnais tout à l'heure qu'il y a un taux de rotation qui est absolument effarant de 30... le tiers à peu près, le tiers. Et également — le chiffre nous a surpris — 25 % des restaurants changent, ouvrent et ferment à chaque année, alors c'est énorme. Donc, cette question-là de la manipulation fait l'objet d'un projet de règlement. Jocelyn, je ne sais pas si tu peux la compléter?

**M. Cantin (Jocelyn):** Effectivement, c'est précisément la formation en hygiène et salubrité, que j'ai mentionnée plus tôt, c'est cette formation-là qu'on espère pouvoir rendre obligatoire par règlement. On a procédé à une consultation très large de toutes les associations québécoises impliquées dans le commerce alimentaire. Je pourrais vous les nommer, mais tout ce qui regroupe ou représente un groupe d'entreprises alimentaires a été consulté, et on a établi un certain nombre de conditions qui apparaissent à tous avantagieuses et prometteuses. On l'a soumis aux collègues des autres ministères et on est en voie, là, de finaliser, pour pré-publication éventuellement, ce projet de règlement là.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** D'accord. Alors, on va vous remercier de vos commentaires. Je ne sais pas si le Vérificateur général ou son équipe auraient certains commentaires ou voudraient attirer notre attention sur certaines choses?

**M. Lachance (Renaud):** Bien, écoutez, seulement un petit mot, pour terminer, pour dire que la vérification a montré vraiment des déficiences réelles dans ce dossier-là: il n'y a pas d'analyse de la productivité des inspecteurs, il n'y avait pas d'harmonisation entre les pratiques de la ville de Montréal et le reste du centre, il n'y avait pas de... je dirais, là, une mauvaise inspection des abattoirs sans permis. Mais par ailleurs j'ai été ravi de voir le plan d'action du ministère, qui montrait, là, des gestes concrets pour répondre à ces déficiences-là.

**La Présidente (Mme Dionne-Marsolais):** Alors, on vous remercie beaucoup et, M. Cantin, on va vous souhaiter de retrouver votre voix. Je vais donc suspendre, et nous allons continuer une session entre nous. Et merci beaucoup, messieurs, et merci, M. le sous-ministre.

(Fin de la séance à 12 h 9)