



CAPA - 001M
C.P. - P.L. 97
Abattoirs de proximité et
produits alimentaires

**Ordre des médecins vétérinaires
du Québec**

MÉMOIRE DE L'ORDRE DES MÉDECINS VÉTÉRINAIRES DU QUÉBEC

PRÉSENTÉ À

**LA COMMISSION DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES
ET DE L'ALIMENTATION**

DANS LE CADRE DE SA CONSULTATION SUR

**LE PROJET DE LOI N^o 97
(*Loi visant la régularisation et le développement
d'abattoirs de proximité et
modifiant la Loi sur les produits alimentaires*)**

NOVEMBRE 2008

TABLE DES MATIÈRES

	Page
L'Ordre des médecins vétérinaires du Québec	3
Introduction	4
Rôle primordial du médecin vétérinaire en hygiène des viandes et santé publique	5
Commentaires sur le <i>Projet de loi n° 97 visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité et modifiant la Loi sur les produits alimentaires</i>	7
Recommandations	9
Conclusion	10



L'ORDRE DES MÉDECINS VÉTÉRINAIRES DU QUÉBEC

Sa raison d'être

L'Ordre des médecins vétérinaires du Québec (OMVQ) est un organisme constitué en vertu du *Code des professions* et de la *Loi sur les médecins vétérinaires*, qui regroupe tous les médecins vétérinaires du Québec, pour assurer la protection du public.

Sa mission

Promouvoir une médecine vétérinaire de qualité pour protéger le public et pour contribuer à l'amélioration de la santé et du bien-être des animaux ainsi qu'au maintien de la santé publique.

Ses membres

L'OMVQ, plus que centenaire, comprend actuellement quelque 2000 membres, soit tous les médecins vétérinaires autorisés à exercer la profession au Québec.

Plus de 35 % des médecins vétérinaires oeuvrent dans des domaines directement concernés par l'agriculture et l'agroalimentaire, soit dans les grandes productions animales (porc et volaille), en productions bovine et ovine ainsi que dans les productions animales émergentes, tels les élevages de cerfs et de bisons.

Par ailleurs, plusieurs des activités vétérinaires en santé publique concernent directement ou indirectement les productions animales, soit l'inspection des viandes, les services diagnostiques dans les laboratoires gouvernementaux, le contrôle des épizooties, l'épidémiosurveillance, l'enseignement et la recherche.

Il est à souligner que le médecin vétérinaire est le seul professionnel du domaine médical à œuvrer en milieu agricole.



INTRODUCTION

L'OMVQ est heureux d'avoir l'opportunité de contribuer à enrichir le débat concernant le projet de loi n° 97 intitulé *Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité et modifiant la Loi sur les produits alimentaires* (ci-après nommé projet de loi). L'OMVQ appuie l'objectif poursuivi par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) d'accentuer les contrôles dans les établissements visés afin de garantir la salubrité des viandes issues des activités d'abattage. Une des visées de ce projet de loi est d'établir un régime de permis transitoire pour l'exploitation d'un abattoir ou d'un atelier de préparation actuellement exempts de cette obligation. D'autre part, le projet de loi modifie les pouvoirs d'inspection contenus dans la *Loi sur les produits alimentaires*.

Dans le cadre de sa mission première de protection de la santé publique et de la santé animale, l'OMVQ se trouve directement interpellé par le questionnement et l'inquiétude des consommateurs. Nos concitoyens sont de mieux en mieux informés et concernés par la qualité et l'innocuité des produits qui leur sont offerts. Les récents événements de crise alimentaire témoignent de la fragilité du système actuel et de l'impact sur la confiance des consommateurs.

L'OMVQ démontrera dans ce mémoire que les médecins vétérinaires s'avèrent des intervenants-clés en inspection des aliments afin d'assurer la salubrité et la sécurité alimentaire. Travaillant dans tous les secteurs des productions animales au Québec, ils disposent d'une expertise unique dans l'inspection des viandes, la surveillance des maladies animales, les services de diagnostic, la prévention et le traitement des zoonoses.

La mise sur pied par la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation de ces consultations particulières témoigne du sérieux et de l'importance qu'accordent les dirigeants gouvernementaux à sécuriser la population québécoise et lui garantir, pour le futur, des conditions optimales de sécurité alimentaire au Québec.

RÔLE PRIMORDIAL DU MÉDECIN VÉTÉRINAIRE EN HYGIÈNE DES VIANDES ET SANTÉ PUBLIQUE

Il est de notoriété internationale que le médecin vétérinaire est le professionnel reconnu et indispensable pour assurer la gestion efficace des risques associés au domaine de l'innocuité alimentaire. Dans l'objectif des propositions de modifications amenées par ce projet de loi, il est impératif que le Québec améliore l'infrastructure de contrôle afin de garantir l'hygiène des viandes et la santé publique.

Comme les compétences et la formation multidisciplinaire acquises par le médecin vétérinaire le place dans un rôle privilégié et essentiel d'épidémiosurveillance, il se doit d'être impliqué à toutes les étapes des processus d'inspection des aliments. Les récents événements de toxi-infections alimentaires causées par des bactéries (*Listeria* sp., *E. coli*, *Salmonella* sp.), la menace de maladies telles que l'encéphalite spongiforme bovine (ESB) et la grippe aviaire ainsi que le développement de l'antibiorésistance exigent la participation accrue du médecin vétérinaire pour la surveillance des maladies en émergence, la prévention des zoonoses et la gestion des risques pour la santé publique.

Le domaine d'exercice de la santé publique en médecine vétérinaire se subdivise en contrôle de l'hygiène et de la salubrité des aliments et la surveillance des épizooties.

Hygiène et salubrité des aliments

« Prévenir, inspecter, sécuriser et réglementer »

La salubrité des aliments est au cœur des activités de ce domaine d'exercice. Par l'inspection des viandes dans les abattoirs, les organismes fédéraux et provinciaux s'assurent que tous les produits, de la ferme à l'assiette, sont sûrs pour la population et de qualité supérieure.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et le MAPAQ accordent à la salubrité des aliments la priorité la plus élevée et s'efforcent d'améliorer la santé globale de la population. Par le travail de ses médecins vétérinaires, ces organismes élaborent et mettent en œuvre des programmes et des services conçus dans le but de protéger la population des dangers évitables en matière de salubrité alimentaire, de s'assurer que les situations d'urgences relatives à la salubrité des aliments sont bien gérées et que la population est non seulement informée sur la salubrité des aliments, mais qu'elle y contribue.

Surveillance des épizooties

Les maladies animales peuvent non seulement menacer la santé de la population, mais aussi provoquer des pertes socioéconomiques de plusieurs millions de dollars dans l'industrie des élevages. Le fait que le Canada ait la réputation d'être exempt de certaines maladies graves rehausse la qualité de nos animaux, de nos produits et sous-produits carnés sur les marchés internationaux.

En résumé, les grands axes d'intervention des médecins vétérinaires en santé publique sont les suivants :

- la vigilance, la surveillance active de la santé animale et l'expertise vétérinaire dans le réseau d'analyses en laboratoire;
- la prévention des maladies par le respect de certaines mesures sanitaires afin de prévenir l'entrée et la dispersion des maladies dans le cheptel québécois;
- l'inspection des aliments de consommation pour assurer l'innocuité et la sécurité alimentaire des consommateurs de la ferme à la table;
- la promotion et le maintien de la sécurité et du bien-être animal.

Les médecins vétérinaires dédiés au maintien de la santé publique doivent maîtriser les concepts reliés à l'analyse du risque et à la biosécurité en appliquant au quotidien des notions d'épidémiologie, de pathologie, de microbiologie, de virologie, de parasitologie et de toxicologie dans le respect des dispositions législatives, éthiques et administratives des lois et règlements concernés.

Considérant le rôle indispensable du médecin vétérinaire, l'OMVQ propose donc dans ce document des recommandations qui visent à mieux assurer la protection du public en matière de sécurité alimentaire.

**COMMENTAIRES SUR LE PROJET DE LOI N^o 97 VISANT LA RÉGULARISATION
ET LE DÉVELOPPEMENT D'ABATTOIRS DE PROXIMITÉ ET MODIFIANT LA LOI
SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES**

L'OMVQ félicite le MAPAQ pour ses efforts visant à améliorer la qualité des produits de consommation humaine issus des établissements sans inspection. Un renforcement progressif des normes d'installations, d'équipements, de régie afin de pouvoir accéder à un permis d'abattoir transitoire constitue un pas dans la bonne direction. Mais qu'en est-il de la suite?

Après consultation du projet de loi, l'OMVQ désire commenter plusieurs aspects de ce dernier.

1. L'OMVQ souligne l'amélioration des exigences concernant les normes de construction des nouveaux abattoirs et l'amélioration des locaux, des équipements ainsi que des différentes aires pour les établissements déjà existants.
2. L'OMVQ note qu'il faudrait définir les termes « atelier » et « abattoir » fréquemment utilisés dans le projet de loi.
3. L'OMVQ est d'avis que le projet de loi devrait mieux définir les modalités d'inspection des locaux, des aires et des équipements.
4. L'OMVQ constate que le projet de loi ne prévoit aucune vérification physique et préalable de la conformité des critères de délivrance et de renouvellement d'un permis d'abattoir transitoire (article 4).
5. L'OMVQ constate que le projet de loi est muet sur les compétences requises par le titulaire de permis d'abattoir pour décider d'abattre ou non un animal (article 11).
6. L'OMVQ considère que l'insertion de l'article 33.0.0.1 (à l'article 33 du projet de loi) à la *Loi sur les produits alimentaires* vient préciser l'étendue des pouvoirs de la personne autorisée mais demeure muet sur les qualifications de cette personne pour exécuter les pouvoirs décrits aux paragraphes 1 à 4 de ce même article et qui relèvent de l'exercice exclusif de la médecine vétérinaire (par exemple, interdire ou autoriser l'abattage d'animaux, saisir ou confisquer des animaux ou leurs carcasses impropres à la consommation humaine ainsi qu'ordonner l'élimination ou déterminer la disposition des animaux, de leurs carcasses ou de leurs parties).
7. L'OMVQ constate que le but visé par ce projet de loi est de s'assurer de la salubrité des installations, des lieux et des équipements et non, de la salubrité des viandes puisque notamment aucune disposition du projet de loi ne prévoit la transition vers une obligation à une inspection des viandes et des aliments carnés.

Depuis plusieurs années, la profession vétérinaire réclame que tous les abattoirs provinciaux, à l'instar des abattoirs sous juridiction fédérale, soient soumis à l'inspection vétérinaire. Bien que le projet de loi actuel propose des améliorations notables, force est de constater que plusieurs des abattoirs sous l'égide du MAPAQ pourront procéder encore à l'abattage et à la transformation de produits carnés sans la présence d'un médecin vétérinaire pour effectuer les inspections *ante et post mortem*.

La lecture du projet actuel laisse l'OMVQ songeur quant à l'impératif économique pouvant dicter une limitation des inspections effectuées par des médecins vétérinaires.

RECOMMANDATIONS

Considérant qu'il relève de l'exercice exclusif de la médecine vétérinaire le fait d'approuver et de condamner d'office les viandes d'animaux domestiques pour fins de consommation (article 7 de la *Loi sur les médecins vétérinaires*);

Considérant le rôle indispensable du médecin vétérinaire pour assurer la gestion efficace des risques associés au domaine de l'innocuité alimentaire;

Considérant qu'au Québec, le Ministre nomme les inspecteurs, analystes et autres agents nécessaires à la mise en œuvre de la *Loi sur les produits alimentaires* (article 32) et confie à ces personnes la surveillance des lieux et des viandes;

Considérant que la participation du médecin vétérinaire n'est pas prévue spécifiquement dans le projet de loi.

L'OMVQ recommande que le projet de loi englobe les aspects suivants :

1. Le projet de loi doit inclure des mesures d'inspection des viandes et des aliments carnés par un médecin vétérinaire ou par une personne sous sa supervision immédiate, le tout conformément au *Règlement sur les actes qui, parmi ceux constituant l'exercice de la médecine vétérinaire, peuvent être posés par des classes de personnes autres que des médecins vétérinaires*.
2. Le médecin vétérinaire doit être obligatoirement présent dans les établissements d'abattage et doit être impliqué à toutes les étapes, soit de l'*ante mortem* à l'estampillage d'une carcasse déclarée salubre pour la consommation humaine ou de l'*ante mortem* à la condamnation ou l'élimination.
3. Des critères de compétence et de formation du titulaire d'un permis d'abattoir, qui est aussi le propriétaire de l'établissement, doivent être clairement définis car il aura à décider de la salubrité de l'animal à abattre et dont les produits se retrouveront dans l'assiette du consommateur.
4. Une vérification préalable et systématique des lieux doit être prévue pour s'assurer du respect des critères de délivrance et de renouvellement du permis d'abattoir transitoire.
5. L'inspection des locaux, des aires et des équipements doit être faite selon un programme d'inspection bien établi et connu des titulaires de permis d'abattoir. Le maintien de la conformité de ces établissements doit être vérifié selon une fréquence établie et avec des objectifs précis à atteindre ainsi que leur suivi.
6. Les termes « abattoir » et « atelier » et « abattoir de proximité » doivent être clairement définis, notamment quant à la description des activités de chacun.

CONCLUSION

La volonté du MAPAQ démontrée par les modifications proposées dans le projet de loi représente un pas dans la bonne direction. Mais, pour assurer la sécurité du public, il faut sincèrement en faire davantage.

Compte tenu des inquiétudes croissantes des consommateurs et des problèmes actuels en sécurité alimentaire, le moment s'avère particulièrement bien choisi pour repenser le système québécois d'inspection des aliments en vue d'optimiser son fonctionnement et d'assurer au consommateur l'accès à des denrées alimentaires sécuritaires.

La confiance du public québécois demeure fortement ébranlée par les récents événements de toxi-infections alimentaires et l'innocuité des produits alimentaires qu'il consomme est devenue une des considérations prioritaires des familles québécoises. L'OMVQ considère qu'il est inconcevable que les autorités responsables de la santé publique tolèrent encore que des produits alimentaires provenant d'établissements sans inspection professionnelle puissent se retrouver dans l'assiette du consommateur, exposant ainsi la population à des dangers qui pourraient être évités.

C'est pourquoi l'OMVQ s'accorde sur l'objectif de base visant à accentuer les contrôles dans les abattoirs et ateliers visés afin de garantir leur salubrité. **Néanmoins, il ne peut que déplorer l'absence du médecin vétérinaire dans la surveillance de leurs activités d'abattage et de transformation. L'inspection vétérinaire des viandes et des aliments carnés doit être une obligation essentielle dans les garanties recherchées par le MAPAQ.**

L'OMVQ ne peut cautionner un processus d'inspection des viandes dans lequel l'expertise du médecin vétérinaire n'est pas requise et exploitée à sa juste valeur et qui, pourtant constitue son champ exclusif d'exercice.

La présence du médecin vétérinaire dans le processus d'inspection ne peut avoir qu'un impact positif sur la crédibilité et la réputation de l'industrie alimentaire au Québec.