

Legislative  
Assembly  
of Ontario



Assemblée  
législative  
de l'Ontario

# COMITÉ PERMANENT DES COMPTES PUBLICS

## **PROGRAMME D'INSPECTION DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS**

(RAPPORT ANNUAL 2019 DE LA VÉRIFICATRICE GÉNÉRALE DE L'ONTARIO,  
SECTION 3.06)

1<sup>re</sup> session, 42<sup>e</sup> législature  
70 Elizabeth II

ISBN 978-1-4868-4937-6 (Imprimé)  
ISBN 978-1-4868-4939-0 [Anglais] (PDF)  
ISBN 978-1-4868-4941-3 [Français] (PDF)  
ISBN 978-1-4868-4938-3 [Anglais] (HTML)  
ISBN 978-1-4868-4940-6 [Français] (HTML)

Legislative  
Assembly  
of Ontario



Assemblée  
législative  
de l'Ontario

L'honorable Ted Arnott  
Président de l'Assemblée législative

Monsieur le président,

Le comité permanent des comptes publics a l'honneur de présenter son rapport et de le confier à l'Assemblée.

La présidente du comité,

A handwritten signature in blue ink that reads "Catherine Fife".

Catherine Fife

Queen's Park  
Février 2021



COMITÉ PERMANENT DES COMPTES PUBLICS  
LISTE DES MEMBRES

1<sup>re</sup> session, 42<sup>e</sup> législature

CATHERINE FIFE  
Présidente

FRANCE GÉLINAS  
Vice-présidente

DEEPAK ANAND

STEPHEN CRAWFORD

JILL ANDREW

CHRISTINE HOGARTH

TOBY BARRETT

\*DARYL KRAMP

\*STEPHEN BLAIS

MICHAEL PARSA

STAN CHO  
Willowdale

\* NORMAN MILLER (Parry Sound–Muskoka) a été remplacé par DARYL KRAMP le 22 septembre 2020.

\* JOHN FRASER a été remplacé par STEPHEN BLAIS le 1 octobre 2020.

JOHN VANTHOF a régulièrement été membre suppléant du comité.

---

CHRISTOPHER TYRELL  
Greffier du comité

ERICA SIMMONS  
Recherchiste



---

## TABLE DES MATIÈRES

|   |    |
|---|----|
| PRÉSENTATION  | 1  |
| REMERCIEMENTS   | 1  |
| CONTEXTE  | 1  |
| LÉGISLATION   | 3  |
| Échelon provincial  | 3  |
| Échelon fédéral   | 3  |
| FINANCEMENT   | 4  |
| OBJECTIF ET PORTÉE DE L'AUDIT DE 2019   | 4  |
| FAITS SAILLANTS DE L'AUDIT  | 5  |
| PROBLÈMES SOULEVÉS DURANT L'AUDIT ET AUPRÈS DU COMITÉ   | 7  |
| INSPECTION DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION : VIANDE  | 8  |
| INSPECTION DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION : FRUITS ET LÉGUMES                             | 9  |
| INSPECTION DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION : POISSONS ET FRUITS DE MER                     | 11 |
| INSPECTION DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION : PRODUITS LAITIERS                             | 12 |
| INSPECTION DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION : ŒUFS  | 13 |
| INSPECTION DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION : ALIMENTS BIOLOGIQUES                          | 14 |
| EXIGENCES FÉDÉRALES D'ÉTIQUETAGE : NON-CONFORMITÉ DES USINES DE TRANSFORMATION PROVINCIALES         | 14 |
| INSPECTIONS PAR LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE : ABSENCE DE DIFFUSION PUBLIQUE DES RÉSULTATS         | 15 |
| PRATIQUES D'INSPECTION ET D'APPLICATION DE LA LOI DES BUREAUX DE SANTÉ PUBLIQUE : DÉPÔTS D'ALIMENTS | 15 |
| SUIVI ET SURVEILLANCE DES ÉCLOSIONS DE MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE                               | 17 |
| LISTE COMPLÈTE DES RECOMMANDATIONS DU COMITÉ  | 19 |





## PRÉSENTATION

Le 4 mars 2020, le Comité permanent des comptes publics a tenu des audiences publiques sur l'audit (section 3.06 du *Rapport annuel 2019* de la vérificatrice générale) du Programme d'inspection de la salubrité des aliments relevant du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales, du ministère de la Santé et du médecin hygiéniste en chef.

Le Comité avale les observations et les recommandations de la vérificatrice générale et présente ici ses propres constats, points de vue et recommandations. Les ministères sont priés de donner suite à ces recommandations par écrit au greffier du Comité dans les 120 jours civils suivant le dépôt du rapport auprès du président de l'Assemblée législative, sauf indication contraire.

## REMERCIEMENTS

Le Comité tient à remercier les représentantes et représentants du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales, du ministère de la Santé, du Bureau de santé publique de Toronto et du Bureau de santé de la région de Peel ainsi que le médecin hygiéniste en chef. Il remercie également le Bureau de la vérificatrice générale, le greffier du Comité et le Service de recherche de l'Assemblée législative pour leur contribution aux audiences et à la rédaction du présent rapport.

## CONTEXTE

La contamination des aliments peut se produire à n'importe quel point de la chaîne d'approvisionnement, de la ferme au transport, en passant par la préparation et l'emballage. Les aliments qui se trouvent dans des « dépôts d'aliments », que la loi ontarienne définit comme « tout lieu où du lait ou des aliments sont fabriqués, traités, préparés, entreposés, manipulés, étalés, distribués, transportés, vendus ou mis en vente », peuvent être contaminés par des bactéries pour diverses raisons : ustensiles ou équipement insalubres, méthodes de cuisson inappropriées, mauvaise manipulation, entreposage inadéquat ou mesures d'hygiène déficientes des préposés et préposés à la manipulation.

En 2018, l'Ontario comptait plus de 73 000 dépôts d'aliments ouverts toute l'année et plus de 7 500 dépôts saisonniers. Il y avait aussi 2 507 dépôts d'aliments temporaires enregistrés sur le territoire des cinq bureaux de santé publique visités par le personnel du Bureau de la vérificatrice générale (Toronto, York, Peel, Simcoe Muskoka et Ottawa).

En Ontario, la prévention des maladies d'origine alimentaire relève des trois ordres de gouvernement, qui délivrent des permis aux producteurs et dépôts d'aliments et les inspectent comme suit :

- **Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario** s'occupe généralement de la viande, des fruits et légumes frais, du poisson et des produits laitiers préparés, transformés et consommés uniquement dans la province.

- Le **ministère de la Santé de l'Ontario** et les **municipalités** financent 34 (35 au moment de l'audit) **bureaux de santé publique** dans la province. La prestation des programmes de salubrité des aliments est assurée par ces bureaux, chacun étant régi par son propre conseil de santé et devant répondre aux exigences précisées dans les Normes de santé publique de l'Ontario (qui sont établies par le ministère de la Santé en application de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*).
- **Santé publique Ontario** (un organisme de la Couronne) assure la surveillance régionale des maladies d'origine alimentaire, mène des recherches scientifiques et offre aide et conseils techniques aux bureaux de santé publique et au ministère de la Santé.
- L'**Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)** inspecte les aliments importés en Ontario d'autres provinces et territoires ou de l'étranger, ou encore produits en Ontario pour exportation à l'extérieur de la province. Elle réglemente également les produits alimentaires étiquetés comme étant biologiques.
- L'**Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire** (un organisme fédéral) met à l'essai, analyse, enregistre et approuve tous les pesticides vendus et utilisés au Canada.

La vérificatrice rapporte que 45 % des produits agroalimentaires vendus en Ontario (ex. : grains et autres produits de culture; animaux vivants; produits de la pêche; aliments et boissons non alcoolisées; boissons alcoolisées et produits du tabac; œufs et autres produits agricoles) proviennent de la province ou y sont transformés; les autres 55 % sont importés d'autres provinces ou territoires et de l'étranger (ce qui signifie qu'ils sont homologués et inspectés par l'ACIA). La vérificatrice a écrit qu'il importe que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales :

« délivre des permis aux producteurs et inspecte ceux-ci de manière efficace pour s'assurer que les aliments produits dans la province pour la vente aux Ontariens sont exempts de toute contamination qui pourrait avoir une incidence sur leur santé. De même, les bureaux de santé publique ont la responsabilité importante de veiller à ce que les aliments soient manipulés de façon hygiénique et préparés correctement pour protéger les consommateurs. »

---

## LÉGISLATION

### Échelon provincial

La compétence de l'Ontario en matière de salubrité des aliments relève principalement de quatre lois provinciales :

- La **Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments** habilite le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales à :
  - établir des normes de salubrité des aliments pour la viande, les œufs et les aliments d'origine végétale (fruits, légumes, herbes culinaires, noix, champignons comestibles, sirop d'érable, miel, etc.) produits et consommés en Ontario;
  - délivrer, suspendre ou révoquer les permis des transformateurs d'aliments;
  - inspecter et détenir les produits alimentaires et autres articles pertinents (comme les registres et l'équipement), donner des ordres ou porter des accusations.
- La **Loi sur l'inspection du poisson** régit les normes de transformation et de vente du poisson transformé et consommé en Ontario.
- La **Loi sur le lait** décrit le rôle du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales dans l'inspection et l'analyse du lait cru des vaches et des chèvres, ainsi que les procédures de délivrance des permis et d'inspection des usines laitières.
- La **Loi sur la protection et la promotion de la santé** exige que les bureaux de santé publique (entre autres) inspectent les dépôts d'aliments afin de prévenir, d'éliminer et de réduire les effets des dangers pour la santé. Exemples de dépôts d'aliments : restaurants, aires de restauration, épiceries, boucheries, salles de banquet, installations de traiteur et installations mobiles (camions-restaurants, etc.).

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales offre un programme à participation volontaire (aucune exigence légale) appelé Ontario, terre nourricière. Pour pouvoir en porter le logo pour les produits biologiques, un produit alimentaire doit répondre aux normes du programme et avoir reçu la certification de conformité aux normes canadiennes biologiques.

### Échelon fédéral

- La **Loi sur les aliments et drogues** et son **règlement d'application** établissent des normes pour la salubrité et la qualité nutritionnelle de tous les aliments vendus au Canada.
- La **Loi sur la salubrité des aliments au Canada** et son règlement d'application régissent généralement les aliments qui franchissent les frontières provinciales. Toutefois, certaines dispositions relatives à l'étiquetage, à la publicité et au classement des aliments s'appliquent également aux aliments produits, transformés et vendus dans la province.

- Le **règlement** pris en application de la **Loi sur la salubrité des aliments au Canada** établit le système de certification sous le **Régime Bio-Canada**. En vertu de ce règlement, les produits alimentaires biologiques doivent être certifiés conformément aux normes canadiennes sur les produits biologiques s'ils :
  - portent la mention « biologique » sur leur étiquette et sont vendus au Canada ou importés;
  - affichent le logo Biologique Canada sur leur étiquette et sont vendus au Canada ou à l'étranger.

## **FINANCEMENT**

En 2018-2019, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales a consacré environ 39,5 millions de dollars à la délivrance de permis et aux inspections en lien avec la salubrité des aliments ainsi qu'aux services connexes. La même année, le ministère de la Santé et les municipalités ont déboursé quelque 63,1 millions de dollars pour financer les activités de salubrité des bureaux de santé publique. Dans les cinq dernières années, les deux ministères et les municipalités ont payé en moyenne dans les 105,7 millions de dollars annuellement pour assurer la salubrité des aliments.

## **OBJECTIF ET PORTÉE DE L'AUDIT DE 2019**

L'audit avait pour objectif de déterminer si le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario a mis en place des systèmes et procédures efficaces pour :

- garantir que les programmes de délivrance de permis, d'inspection et d'échantillonnage sont exécutés de manière efficace, économique et conforme aux lois, règlements, ententes et politiques applicables, de sorte que les risques pour la salubrité des produits cultivés, transformés et commercialisés en Ontario soient gérés de manière à protéger la santé des Ontariennes et Ontariens;
- mesurer périodiquement les résultats et l'efficacité des programmes et services de salubrité des aliments et en rendre compte publiquement.

De plus, l'audit visait à évaluer si le ministère de la Santé a mis en place, par l'entremise des bureaux de santé publique, des systèmes et processus efficaces pour :

- inspecter les dépôts d'aliments et assurer la surveillance des maladies d'origine alimentaire ainsi que la gestion des éclosions de façon économique et efficace afin de prévenir les effets de ces maladies, conformément aux lois, règlements, ententes et politiques applicables;
- mesurer périodiquement les résultats et l'efficacité des programmes d'inspection des dépôts d'aliments et en rendre compte publiquement.

Des travaux d'audit ont été menés sur le terrain, soit au bureau du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales à Guelph et aux bureaux de santé publique de Toronto, de York, de Peel, de Simcoe Muskoka et d'Ottawa. Ces cinq bureaux de santé publique sont responsables d'environ 49 % des dépôts d'aliments, et leurs dépenses représentent 50 % des sommes consacrées par le ministère de la Santé à la salubrité des aliments.

## FAITS SAILLANTS DE L'AUDIT

Lors de l'audit, la vérificatrice a indiqué que « [m]ême si le risque d'éclosion massive d'une maladie d'origine alimentaire en Ontario est probablement faible, des incidents à petite échelle pourraient se produire parce qu'il suffirait d'un seul animal malade ou d'un seul restaurant malpropre. »

L'audit a permis de relever plusieurs domaines où il y a matière à amélioration sur le plan des risques que posent les aliments pour les Ontariennes et Ontariens :

- Au total, 98 % de la viande a obtenu des résultats négatifs pour les résidus nocifs de médicaments, mais pour les 2 % de cas de résultats positifs, aucun suivi n'a été effectué auprès des agricultrices et agriculteurs qui ont élevé les animaux pour prévenir les récidives.
- La *Loi de 2008 sur l'interdiction des pesticides utilisés à des fins esthétiques* de l'Ontario énumère 131 pesticides qui ne peuvent pas être utilisés pour l'entretien général des terrains. Entre 2014 et 2018, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales a analysé environ 1 200 échantillons de fruits et légumes frais cultivés en Ontario, et dans 76 cas, il a trouvé des résidus de 14 pesticides interdits dans des concentrations plus élevées que les limites fixées par Santé Canada.
- L'inventaire des agricultrices et agriculteurs tenu par le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales ne contenait pas de renseignements complets sur les volumes de production, le type de fruits ou de légumes cultivés et l'endroit où les produits sont vendus. Ces données seraient utiles pour établir un plan d'analyse des échantillons d'aliments fondé sur le risque.
- La législation provinciale actuelle ne fournit que des outils d'application limités pour obliger les entreprises ontariennes de transformation du poisson (qui ne servent que l'Ontario) à remédier aux infractions en matière de salubrité des aliments, ce qui entraîne des récidives.
- Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales n'inspecte pas les piscicultures. L'Agence canadienne d'inspection des aliments n'inspecte que les piscicultures détentrices d'un permis qui produisent, transforment, traitent, préservent, classent, emballent ou étiquettent des poissons et des fruits de mer destinés à l'exportation à l'extérieur de la province.
- Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales ne reçoit pas les renseignements dont il a besoin pour démontrer qu'il fait une surveillance adéquate de l'organisme Dairy Farmers of Ontario, qui est

chargé de l'inspection des producteurs de lait de vache et de l'analyse du lait de vache cru.

L'audit a relevé les problèmes suivants concernant les bureaux de santé publique, qui sont chargés d'inspecter les dépôts d'aliments :

- Les bureaux de santé publique n'ont pas enquêté rapidement sur les plaintes de maladies d'origine alimentaire.
- Certains dépôts d'aliments n'ont jamais été inspectés avant que les bureaux de santé publique reçoivent des plaintes du public.
- Les différents systèmes de classement par niveau d'inspection des dépôts d'aliments des bureaux de santé publique fournissent des renseignements incohérents au public à l'échelle de l'Ontario.
- Aux termes du Protocole concernant la salubrité des aliments de 2019 du ministère de la Santé, les bureaux de santé publique doivent instaurer et appliquer des procédures de surveillance ou d'inspection des dépôts d'aliments temporaires (ex. : lors de festivals culinaires). Or, il n'y a actuellement aucune exigence provinciale minimale quant à la fréquence d'inspection, comme c'est le cas pour les dépôts d'aliments fixes (ex. : restaurants). Sur le territoire des cinq bureaux, seulement 12 % environ des dépôts d'aliments temporaires visités par l'équipe d'audit ont été inspectés en 2018, et seulement 15 % environ en 2017.

L'audit a aussi mis en lumière plusieurs domaines où les règlements et normes en vigueur pouvaient être insuffisants :

- Les entreprises qui exercent leurs activités uniquement en Ontario peuvent commercialiser leurs produits comme étant « biologiques », même si elles ne sont pas certifiées selon les normes canadiennes sur les produits biologiques.
- Il n'y a pas de réglementation ou d'inspection obligatoire pour le lait de brebis et de bufflesse d'Inde ou les œufs d'autres oiseaux que les poules.

L'audit a aussi relevé des lacunes dans les inspections effectuées par les différents organismes gouvernementaux responsables de la salubrité des aliments. Par exemple, même si le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales et l'Agence canadienne d'inspection des aliments vérifient les exigences fédérales d'étiquetage des allergènes dans les usines provinciales de transformation des aliments, ils n'en vérifient pas d'autres, comme l'étiquetage du lieu d'origine et de la valeur nutritive.

La vérificatrice a conclu que dans l'ensemble, des systèmes et procédures efficaces sont en place pour assurer la salubrité de l'approvisionnement alimentaire de l'Ontario, mais qu'il serait possible d'en faire plus pour améliorer les programmes d'inspection et de délivrance des permis du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales.

Du côté du ministère de la Santé, la vérificatrice a déterminé que les cinq bureaux de santé publique visités lors de l'audit avaient mis en place des systèmes et

procédures efficaces pour inspecter les dépôts d'aliments et assurer la surveillance des maladies d'origine alimentaire et la gestion des éclosions conformément aux lois et règlements applicables. Elle a toutefois relevé plusieurs domaines dans lesquels des améliorations pourraient être apportées, dont l'inspection des entreprises alimentaires en ligne et à domicile ainsi que les dépôts d'aliments temporaires aux événements spéciaux. La vérificatrice a également constaté des incohérences entre les bureaux de santé publique en ce qui concerne les politiques et procédures d'inspection et l'affichage en ligne et sur place (aux dépôts d'aliments) des résultats des inspections.

## **PROBLÈMES SOULEVÉS DURANT L'AUDIT ET AUPRÈS DU COMITÉ**

Des problèmes importants ressortent de l'audit et des séances du Comité, dont les suivants, qui revêtent une importance particulière selon le Comité.

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales a fait remarquer que l'industrie agroalimentaire de l'Ontario est un système complexe qui contribue au PIB de la province à hauteur d'environ 6 milliards de dollars annuellement. Le Ministère a environ 150 inspectrices et inspecteurs pour encadrer plus de 4 000 producteurs de viande, de lait, de fruits et de légumes. Puisque la province compte 3 400 fermes laitières, il collabore étroitement avec Dairy Farmers of Ontario pour mener environ 24 000 inspections par année. Dans le cadre du processus d'inspection, le Ministère procède au contrôle de près de 68 000 échantillons qu'il prélève sur les produits et dans l'environnement de production; sur ce nombre, 96 % s'avèrent conformes.

Selon les données de Statistique Canada pour 2015 (les plus récentes disponibles), environ 30 % des fruits et légumes frais vendus en Ontario ont été cultivés dans la province, quelque 3 % proviennent d'ailleurs au Canada et les 67 % restants sont importés d'autres pays. Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales assure la surveillance de la tranche de 30 % des produits qui ont été cultivés en Ontario, et l'Agence canadienne d'inspection des aliments est responsable des 70 % restants provenant du reste du Canada et de l'étranger.

Ayant appris que le ministère de la Santé est en train de mener des consultations sur la modernisation du système de santé publique, le Comité a insisté sur l'importance de trouver un juste équilibre entre le souci de cohérence à l'échelle provinciale et la liberté de chaque bureau de santé publique de s'adapter aux besoins et réalités de son propre territoire de compétence.

Le ministère de la Santé a reconnu qu'il doit réagir à l'émergence des entreprises alimentaires en ligne et à domicile, et aussi diffuser des messages sur la salubrité des aliments aux Ontariennes et Ontariens qui cuisinent à la maison.

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales a fait remarquer qu'il est crucial de préserver la confiance du public dans le système alimentaire, tant pour la sécurité publique que pour la chaîne de valeur tout entière du secteur de l'agriculture.

## INSPECTION DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION : VIANDE

Selon l'audit, 98 % de la viande des abattoirs inspectés par la province ne présente pas de résidus nocifs de médicaments, mais le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales et les bureaux de santé publique appliquent des critères différents dans l'inspection des installations de traitement.

Ainsi, les inspectrices et inspecteurs du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales appliquent le Règlement de l'Ontario 31/05 (Viandes), pris en application de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*, pour l'inspection des usines qui effectuent des activités de transformation de la viande présentant un risque plus élevé (parce qu'elles introduisent aisément des contaminants biologiques, physiques ou chimiques) : salaison, fumage, mise en conserve, fabrication de saucisses, fermentation, déshydratation, etc. Selon la vérificatrice, « [c]ela est particulièrement important pour la viande prête à manger, car il n'y a plus de cuisson avant la consommation ». Toutefois, un restaurant ou une boucherie qui effectue ces mêmes activités hautement risquées est exempté de l'obligation d'obtenir un permis du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales, et sera plutôt inspecté par un bureau de santé publique, qui lui emploie les critères du Règlement de l'Ontario 493/17 (Dépôt d'aliments) sous le régime de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*.

À l'exercice 2018-2019, 29 abattoirs ontariens étaient sous la surveillance de l'Agence canadienne d'inspection des aliments parce qu'ils exportaient de la viande hors de la province, mais il n'y a pas d'information sur la quantité de viande abattue dans ces établissements qui était consommée dans la province. Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales avait octroyé un permis à 122 abattoirs exploités strictement pour consommation en Ontario.

Toujours à l'exercice 2018-2019, 362 usines de transformation de la viande alimentant exclusivement l'Ontario ont été inspectées par le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales, et quelque 186 autres qui elles exportent à l'extérieur de la province ont été autorisées et inspectées par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). L'audit a mis en lumière l'absence de données sur les pourcentages de viande transformée en Ontario qui proviennent des installations inspectées par le Ministère et des installations inspectées par l'ACIA.

Ni le Ministère ni l'ACIA n'ont le pouvoir de faire un suivi auprès des agricultrices et agriculteurs qui ont initialement vendu aux abattoirs les animaux ayant des niveaux d'antibiotiques et de médicaments supérieurs aux limites permises. La *Loi sur les aliments et drogues* du Canada ne réglemente pas l'utilisation des antibiotiques et des médicaments dans les exploitations agricoles, et la *Loi relative aux aliments du bétail* fédérale confère un pouvoir réglementaire concernant le mélange et la vente d'aliments du bétail, mais non l'utilisation de ces aliments.

Le Comité a voulu savoir quelles mesures prend le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales en réponse au constat de la vérificatrice que 2 % de la viande examinée dans les abattoirs inspectés par la province contient des résidus de médicaments, mais qu'aucun suivi n'est fait auprès des agricultrices et agriculteurs. Le Ministère a expliqué que les inspectrices et inspecteurs interviennent auprès des usines de transformation pour les aviser des constats, et collaborent aussi avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments.



Le Ministère admet qu'il peut être difficile de retrouver la ferme d'origine d'un animal. Voilà maintenant deux ans que l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) n'a plus de protocole pour remonter la filière jusqu'à la ferme et aviser cette dernière de la découverte de résidus médicamenteux. Dans le cadre de sa réponse à l'audit, le Ministère a entamé la discussion avec l'ACIA sur la possibilité de réinstaurer ce protocole. Le Comité a fait valoir l'importance qu'il y ait traçabilité non seulement pour les producteurs, mais aussi pour la clientèle.

Le Comité a souligné la valeur d'appliquer auprès des agricultrices et agriculteurs un modèle progressif où les mesures de mise en conformité s'inscriraient dans un continuum : le tout commencerait par l'éducation et la sensibilisation, puis passerait aux avertissements avant d'en arriver à des mesures dissuasives plus musclées, comme les sanctions pécuniaires.

Compte tenu de la constatation qu'a faite la vérificatrice que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales et les bureaux de santé publique ne recourent pas aux mêmes critères dans l'inspection des établissements qui effectuent des activités de transformation de la viande hautement risquées (ex. : les boucheries et restaurants qui fument ou salent de la viande), le Comité a mis l'accent sur la nécessité qu'un travail de conformité se fasse à ce chapitre.

### **Recommandations du Comité**

Le Comité permanent des comptes publics recommande :

- 1. Que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales collabore avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour concevoir et appliquer :**
  - a) une approche de conformité progressive avec les agricultrices et agriculteurs dont les produits carnés ont reçu un résultat positif au dépistage de résidus de médicaments;**
  - b) un protocole pour retracer l'élevage et le producteur d'origine des animaux ainsi qu'alerter les agricultrices et agriculteurs lorsqu'est décelée la présence de résidus médicamenteux.**
- 2. Que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales collabore avec les bureaux de santé publique pour concevoir et instaurer avec cohérence des lignes directrices d'inspection approuvées par le Ministère que les inspectrices et inspecteurs de santé publique devront suivre lorsqu'elles et ils inspectent des établissements qui effectuent des activités de transformation de la viande hautement risquées, comme le fumage et la salaison.**

### **INSPECTION DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION : FRUITS ET LÉGUMES**

D'après l'audit, on retrouve dans certains produits de l'Ontario des pesticides interdits pour l'entretien des terrains à des niveaux supérieurs à la limite permise par Santé Canada; le glyphosate, un herbicide interdit dans certains pays, est

couramment utilisé sur les fermes ontariennes de soya et de maïs; et l'inventaire des producteurs de fruits et de légumes ne contient pas suffisamment d'information.

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales analyse régulièrement des échantillons de produits cultivés en Ontario vendus dans les marchés agricoles, dans les magasins de détail et chez les grossistes afin de détecter la présence de résidus chimiques et de bactéries. Entre 2014 et 2018, il a constaté que 54 (ou 4,5 %) des quelque 1 200 échantillons de fruits et légumes cultivés en Ontario contenaient des pesticides à des concentrations supérieures à celles autorisées par Santé Canada.

Le Comité s'est interrogé sur le constat de la vérificatrice voulant que le glyphosate, un herbicide lié au cancer et interdit dans certains pays, soit couramment utilisé pour les deux plus importantes cultures de la province sur le plan du volume, soit le maïs (y compris le maïs sucré) et le soya. Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales rapporte que le glyphosate était l'herbicide le plus répandu en Ontario en 2013-2014, représentant 54 % de l'emploi total de pesticides. Malgré cela, il n'effectue ni surveillance régulière ni analyses d'échantillons périodiques du maïs et du soya pour détecter les résidus de cet herbicide. Son explication est que le glyphosate a de nouveau été certifié comme étant sécuritaire par l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire en 2017.

L'audit soulève également que l'inventaire des producteurs de fruits et de légumes du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales ne présente pas toute l'information nécessaire pour faire une sélection appropriée aux fins de l'échantillonnage; par exemple, il n'indique ni le type de cultures récoltées, ni la quantité cultivée, ni l'endroit où les produits sont vendus. Le Ministère n'utilise pas non plus le répertoire (tenu par Agricornp, l'un de ses organismes) des exploitations de l'Ontario dont les ventes annuelles brutes s'élèvent à 7 000 \$ ou plus parce qu'il n'est mis à jour que tous les cinq ans, tout au plus.

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales indique avoir travaillé étroitement avec le ministère de l'Environnement, de la Protection de la nature et des Parcs pour revoir le matériel et la formation fournis aux producteurs par l'intermédiaire du Programme ontarien de formation sur les pesticides. Les deux ministères collaborent pour s'assurer que le Programme traite de l'utilisation des bons pesticides pour chaque culture, du délai qui doit s'écouler entre l'application et la récolte, et du recours aux pesticides à faible risque, aux biopesticides ou à d'autres solutions de rechange.

### **Recommandations du Comité**

Le Comité permanent des comptes publics recommande :

#### **3. Que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales collabore avec Santé Canada afin :**

- a) d'ajouter le glyphosate à la liste des produits chimiques à surveiller et à tester en continu dans le cadre des essais réguliers sur échantillon de résidus de pesticides;**
- b) de réévaluer régulièrement, à la lumière des contrôles, si le glyphosate devrait être approuvé à des fins agricoles et de**

**déterminer la limite maximale appropriée de résidus permise pour les fruits et légumes frais.**

- 4. Que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales élabore et applique une approche d'échantillonnage des fournisseurs de fruits et de légumes fondée sur le risque et qu'il mette régulièrement à jour sa base de données sur les producteurs pour y saisir les types de cultures récoltées, les volumes de production, l'endroit où les produits sont vendus et les autres données disponibles.**

## **INSPECTION DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION : POISSONS ET FRUITS DE MER**

La vérificatrice rapporte que la centaine d'usines de transformation du poisson de l'Ontario ne sont assujetties à aucune exigence en matière de permis et que la législation actuelle n'offre que des outils d'application limités pour intervenir auprès d'elles en cas d'infraction en matière de salubrité, ce qui entraîne de la récidive.

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales dit avoir suivi la recommandation de la vérificatrice, à savoir imposer une exigence d'agrément pour les entreprises de transformation du poisson. C'est ainsi que depuis janvier 2020, un nouveau règlement sur la transformation du poisson a été pris en application de la *Loi sur la qualité et la salubrité des aliments* pour habiliter le Ministère à exiger des permis, à saisir des produits alimentaires et à instaurer un régime de sanctions de sévérité progressive pouvant aller jusqu'à la révocation du permis.

Le Comité a souligné qu'il est important que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales et les bureaux de santé publique collaborent à l'inspection conjointe des établissements à deux volets qui transforment le poisson et le vendent au détail pour répondre de façon appropriée aux préoccupations les concernant en matière de salubrité des aliments. Le Ministère a expliqué qu'il a conclu un protocole d'entente (PE) avec les bureaux de santé publique pour les usines de transformation de la viande et qu'il travaille à en élargir la portée aux entreprises de transformation du poisson. En parallèle, il étudie les possibilités de formation et de certification conjointe pour que les mêmes inspectrices et inspecteurs puissent procéder au contrôle à la fois du volet de transformation et du volet de vente au détail pour un établissement donné.

### **Recommandation du Comité**

Le Comité permanent des comptes publics recommande :

- 5. Que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales procède avec les bureaux de santé publique à des inspections conjointes de la salubrité dans les établissements à deux volets qui transforment le poisson et le vendent au détail.**

## **INSPECTION DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION : PRODUITS LAITIERS**

Le Comité a poursuivi son interrogation en soulevant la découverte, par la vérificatrice, de certains échantillons de lait de chèvre cru présentant une concentration bactérienne élevée, et du fait que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales ne dispose pas de politiques claires qui classent les infractions en ordre de gravité ou fixent un échéancier pour leur correction. Le Ministère a expliqué qu'il travaille à appliquer la recommandation que lui a faite la vérificatrice d'employer une approche fondée sur le risque pour déterminer la priorité à accorder aux constats dressés concernant le lait de chèvre. Dans les 18 mois qui viennent, il devrait arriver à achever et à mettre en place des politiques de conformité exhaustives ainsi qu'un protocole d'inspection.

La vérificatrice fait remarquer que si d'autres provinces canadiennes réglementent tous les animaux gardés à des fins de traite, l'Ontario, avec sa *Loi sur le lait*, n'encadre que le lait et les produits laitiers des vaches et des chèvres. Par conséquent, les quelque 75 producteurs de lait de brebis et 3 exploitations de lait de bufflesse d'Inde que l'on dénombre dans la province n'ont pas à se conformer aux règlements pris en application de la Loi en ce qui concerne la qualité, l'assainissement des fermes ou l'analyse des bactéries et des inhibiteurs tels que les antibiotiques et autres produits chimiques.

Le Comité a demandé au ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales ce qu'il fait pour améliorer la salubrité de tous les produits laitiers en Ontario. Le Ministère a répondu qu'il fournit son expertise technique et scientifique à travers un nouveau protocole visant à aider ses partenaires de la santé publique dans leur surveillance de la salubrité pour la transformation du lait de brebis et de bufflesse. Il dit aussi être en train d'approfondir ses options de surveillance réglementaire du lait provenant de toutes les espèces.

Interrogé par le Comité sur la recommandation que lui a faite la vérificatrice d'améliorer sa surveillance de Dairy Farmers of Ontario (DFO), le Ministère a affirmé qu'il est en pleine discussion avec l'organisation pour voir à ce qu'elle lui communique mieux sa réponse aux infractions et le résultat de ses inspections.

### **Recommandations du Comité**

Le Comité permanent des comptes publics recommande :

- 6. Dans l'optique d'améliorer la salubrité des produits de lait de chèvre en Ontario, que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales mette en place des politiques qui classent les infractions en ordre de gravité; fixe un échéancier pour la correction des infractions; et adopte des outils de mise en conformité des producteurs qui récidivent.**
- 7. Dans l'optique d'améliorer la salubrité de tous les produits laitiers en Ontario, que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales prévoie l'encadrement, par voie d'inspection, du lait de brebis et de bufflesse d'Inde et des produits à base de ceux-ci dans son programme de salubrité des aliments à base de produits laitiers.**

## **INSPECTION DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION : OEUFS**

Si tous les œufs de poule au Canada relèvent de la compétence de l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour ce qui est de leur classement, ceux des autres animaux pondteurs ne font l'objet d'aucun régime de classement réglementé ni d'aucune inspection d'assurance de la qualité. La vérificatrice rapporte que les inspectrices et inspecteurs de la santé publique sont tenus de vérifier, pendant leur visite des épiceries et autres dépôts d'aliments, si les œufs autres que de poule sont propres, exempts de fissures visibles et entreposés à une température adéquate, mais cette inspection n'est pas aussi rigoureuse que ce qui se fait à un poste de classement fédéral pour les œufs de poule. Aux États-Unis par contre, les œufs de poule domestique, de dinde, de cane, d'oie et de pintade sont tous réglementés, et l'inspection des éclosiers et des usines est obligatoire.

Le Comité a demandé au ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales pourquoi il n'encadrerait pas les œufs d'autres animaux pondteurs que les poules. Celui-ci a expliqué qu'il collecte de l'information auprès des bureaux de santé publique pour se faire une idée du nombre d'entreprises qui vendent de tels œufs et de la fréquence de leur non-respect des normes de salubrité des aliments. Il discutera avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments des risques et avantages de l'ajout des œufs d'autres animaux pondteurs aux exigences fédérales de classement.

Le Comité a insisté sur le fait que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales doit prendre des mesures pour améliorer la salubrité des œufs autres que de poule.

### **Recommandation du Comité**

Le Comité permanent des comptes publics recommande :

- 8. Que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales collabore avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour étendre le protocole de classement et d'inspection d'assurance de la qualité des œufs de poule aux œufs des autres animaux pondteurs.**

## **INSPECTION DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION : ALIMENTS BIOLOGIQUES**

Selon le rapport de la vérificatrice, les aliments produits et vendus uniquement en Ontario peuvent porter la mention « biologique » même s'ils ne sont pas certifiés conformes aux normes canadiennes sur les produits biologiques puisqu'aucune loi provinciale n'exige cette certification. En guise de comparaison, le Québec, le Manitoba, l'Alberta, la Colombie-Britannique, le Nouveau-Brunswick et la Nouvelle-Écosse ont tous adopté des lois selon lesquelles un aliment ne peut être commercialisé comme étant « biologique » que s'il répond à la certification canadienne, et ce, même s'il n'est vendu que sur leur territoire.

Les fermes biologiques au Canada qui sont certifiées conformes aux normes canadiennes sur les produits biologiques sont inspectées pour vérification de cette conformité une fois l'an par un organisme de certification agréé par l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Toutefois, les organismes de certification des produits biologiques ne sont pas tenus de procéder au test périodique d'échantillons de produits biologiques pour détecter les résidus de pesticides. La vérificatrice a entrepris de faire tester des échantillons de fruits et légumes biologiques cultivés en Ontario et importés : dans les deux cas, des résidus de pesticides ont été détectés.

Le Comité a posé la question : comment les consommatrices et consommateurs, qui paient souvent plus cher pour un produit biologique, peuvent-elles et ils avoir l'assurance que le produit en question est *bel et bien* biologique? Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales a expliqué que tous les producteurs alimentaires sont assujettis à plusieurs normes établies par des lois et règlements. Sur le plan de la salubrité des aliments, le Ministère dit ne pas faire la distinction entre la production biologique et non biologique. Il a entamé des échanges avec les producteurs biologiques concernant la recommandation de la vérificatrice, mais ne considère pas que la question relève de la salubrité.

### **Recommandation du Comité**

Le Comité permanent des comptes publics recommande :

- 9. Que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales évalue les risques et les avantages d'imposer que tous les aliments produits et consommés en Ontario qui sont commercialisés comme étant biologiques soient certifiés conformes aux normes canadiennes sur les produits biologiques.**

## **EXIGENCES FÉDÉRALES D'ÉTIQUETAGE : NON-CONFORMITÉ DES USINES DE TRANSFORMATION PROVINCIALES**

La vérificatrice fait état d'un manque de coordination entre le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) pour ce qui est de l'inspection des usines de transformation des aliments de l'Ontario et de l'application des exigences fédérales d'étiquetage dans celles-ci. L'ACIA, même si elle en a le pouvoir, ne procède pas à l'inspection régulière de ces usines parce qu'elles n'exportent pas hors de la province et, de fait, elles relèvent du Ministère. Or, les inspectrices et inspecteurs

du Ministère ne vérifient pas l'application des exigences fédérales d'étiquetage des aliments (lieu d'origine, valeur nutritive, etc.) dans les usines de traitement provinciales, sauf pour les allergènes. Et même là, l'audit révèle que plus de la moitié des rappels d'aliments entre 2014 et 2018 étaient attribuables à des allergènes non déclarés sur les étiquettes.

### **Recommandation du Comité**

Le Comité permanent des comptes publics recommande :

- 10. Que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales collabore avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour mettre à jour son manuel des politiques et procédures d'inspection des viandes afin d'y inclure des directives sur l'inspection des exigences fédérales et provinciales d'étiquetage, et pour veiller à ce qu'il vérifie plus minutieusement l'étiquetage et la présence d'allergènes durant les inspections.**

### **INSPECTIONS PAR LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE : ABSENCE DE DIFFUSION PUBLIQUE DES RÉSULTATS**

La vérificatrice a indiqué que les résultats de l'inspection des producteurs et des usines de transformation ne sont pas portés à l'attention du public sur le site du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales. Ce dernier ne publie ni le nom des exploitations agricoles ni les types de produits ayant reçu un résultat positif au dépistage de pesticides et de bactéries dans des concentrations excédant les limites permises par Santé Canada; ni les résultats d'inspection des abattoirs, fermes et usines de transformation; ni les résultats des analyses microbiennes et chimiques des échantillons d'aliments et les résultats des analyses environnementales des installations de transformation. À l'opposé, la Saskatchewan et Terre-Neuve-et-Labrador rendent compte publiquement des résultats des inspections de leurs abattoirs, et la Colombie-Britannique publie également ceux des inspections des usines de transformation du poisson.

### **Recommandation du Comité**

Le Comité permanent des comptes publics recommande :

- 11. Que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales rende publics les résultats de ses inspections de salubrité des aliments et de ses analyses d'échantillons.**

### **PRATIQUES D'INSPECTION ET D'APPLICATION DE LA LOI DES BUREAUX DE SANTÉ PUBLIQUE : DÉPÔTS D'ALIMENTS**

Sous le régime de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*, les exploitantes et exploitants de dépôts d'aliments doivent aviser leur bureau de santé publique lorsqu'elles et ils ouvrent de nouveaux dépôts. Or, la vérificatrice confirme que certaines et certains n'ont pas respecté cette exigence. Qui plus est, les cinq bureaux de santé publique visités n'avaient pas mis en place de processus pour recevoir des avis périodiques concernant ce genre d'ouverture.

La vérificatrice rapporte que les bureaux de santé publique ont inspecté en moyenne moins de 20 % des dépôts d'aliments temporaires en activité lors des événements spéciaux ainsi que des foires et des festivals estivaux. Pourtant, ceux-ci peuvent présenter un risque élevé puisque les caractéristiques de sécurité habituelles d'une cuisine peuvent y être absentes (ex. : station de lavage, surveillance de la température des aliments). Il n'existe aucune exigence provinciale minimale pour la fréquence des inspections aux événements spéciaux.

La vérificatrice a constaté qu'il s'applique différents systèmes de classement par niveau d'inspection entre les bureaux de santé publique, ce qui entraîne une communication incohérente au public à l'échelle de l'Ontario. Elle a aussi observé un manque de cohérence dans les mesures d'application prises par ces bureaux pour les dépôts qui n'ont pas de préposée ou préposé à la manipulation des aliments certifié. Enfin, certains dépôts d'aliments n'ont jamais été inspectés avant que les bureaux de santé publique reçoivent des plaintes du public.

Le Comité a voulu s'informer de ce que comptent faire les bureaux de santé publique pour surveiller et inspecter le nombre croissant d'entreprises alimentaires à domicile et en ligne.

### **Recommandations du Comité**

Le Comité permanent des comptes publics recommande :

- 12. Que le ministère de la Santé établisse, concernant les exigences d'inspection lors des événements spéciaux, des protocoles clairs et des normes minimales fondés sur une évaluation uniforme des risques qui tiennent compte de facteurs pertinents, comme la taille de l'événement, l'affluence prévue et les types d'aliments préparés.**
- 13. Que le ministère de la Santé travaille avec les bureaux de santé publique à :**
  - a) établir un ensemble cohérent de procédures, protocoles et outils d'inspection et d'assurance de la qualité pour l'exécution d'inspections uniformes des dépôts d'aliments que tous les bureaux de santé publique pourront employer;**
  - b) exiger l'application uniforme du Règlement de l'Ontario 493/17 (Dépôts d'aliments), qui exige la présence en tout temps pendant les heures d'exploitation de l'établissement d'au moins une préposée ou un préposé à la manipulation ou une superviseure ou un superviseur d'aliments qui est certifié et a suivi la formation sur la manipulation des aliments.**



**14. Que le ministère de la Santé travaille avec les bureaux de santé publique à établir un seul système de classement uniforme et comparable pour les dépôts d'aliments provinciaux afin que :**

- a) tous les bureaux de santé rendent publics les résultats de leurs inspections par l'entremise d'un même site Web provincial;**
- b) les résultats d'inspection les plus récents soient affichés dans les dépôts d'aliments.**

## **SUIVI ET SURVEILLANCE DES ÉCLOSIONS DE MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE**

Les plaintes pour maladies d'origine alimentaire peuvent découler d'incidents tant aux dépôts d'aliments qu'à domicile. Et en ce qui concerne la façon d'enquêter sur ces plaintes, la vérificatrice a constaté qu'il n'existe pas de procédures normalisées. Elle fait d'ailleurs état de différences dans les procédures d'enquête ainsi que dans la quantité de précisions rapportées et consignées dans les bases de données entre les cinq bureaux de santé publique que son équipe d'audit a visités.

Les bureaux de santé publique ont l'obligation de saisir les cas de maladies d'origine alimentaire dans le Système intégré d'information sur la santé publique (SIISP) du ministère de la Santé. Ils doivent aussi consigner les données de leurs enquêtes et inspections dans leurs bases individuelles. Il semble toutefois que ces dernières ne sont connectées ni aux bases de données des autres bureaux de santé publique ni à la base du Ministère, ce qui complique tant la transmission de l'information que la recherche croisée.

Comme environ 12 % de toutes les expositions à des maladies gastro-intestinales rapportées en Ontario entre 2016 et 2019 ont eu lieu à domicile, la vérificatrice a suggéré que les bureaux de santé publique gagneraient à conscientiser davantage le public à la question de la salubrité des aliments, ce qui passe notamment par l'hygiène dans la préparation, la manipulation et l'entreposage des aliments chez soi.

### **Recommandations du Comité**

Le Comité permanent des comptes publics recommande :

**15. Que le ministère de la Santé, en collaboration avec les bureaux de santé publique et Santé publique Ontario, veille à ce qu'il y ait des directives cohérentes et à jour à l'intention des bureaux de santé publique afin :**

- a) d'assurer l'uniformité de la consignation par ces derniers des données sur les maladies d'origine alimentaire dans le Système intégré d'information sur la santé publique;**
- b) de concevoir et de lancer une campagne de conscientisation du public à tous les aspects de la salubrité des aliments à l'intérieur comme à l'extérieur de la maison, ce qui s'étend aux dépôts d'aliments à domicile et en ligne.**

**16. Que le ministère de la Santé travaille avec les bureaux de santé publique à :**

- a) instaurer l'obligation pour ces derniers de trouver comment répondre aux plaintes sérieuses portant potentiellement sur une maladie d'origine alimentaire et d'y répondre dans les 24 heures, puis d'inspecter les dépôts d'aliments visés dans les 48 heures;**
- b) fournir et rendre publique rapidement l'information détaillée sur les inspections de santé publique et les rapports sur les dépôts d'aliments.**

## **LISTE COMPLÈTE DES RECOMMANDATIONS DU COMITÉ**

Le Comité permanent des comptes publics recommande :

- 1. Que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales collabore avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour concevoir et appliquer :**
  - a) une approche de conformité progressive avec les agricultrices et agriculteurs dont les produits carnés ont reçu un résultat positif au dépistage de résidus de médicaments;**
  - b) un protocole pour retracer l'élevage et le producteur d'origine des animaux ainsi qu'alerter les agricultrices et agriculteurs lorsqu'est décelée la présence de résidus médicamenteux.**
- 2. Que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales collabore avec les bureaux de santé publique pour concevoir et instaurer avec cohérence des lignes directrices d'inspection approuvées par le Ministère que les inspectrices et inspecteurs de santé publique devront suivre lorsqu'elles et ils inspectent des établissements qui effectuent des activités de transformation de la viande hautement risquées, comme le fumage et la salaison.**
- 3. Que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales collabore avec Santé Canada afin :**
  - a) d'ajouter le glyphosate à la liste des produits chimiques à surveiller et à tester en continu dans le cadre des essais réguliers sur échantillon de résidus de pesticides;**
  - b) de réévaluer régulièrement, à la lumière des contrôles, si le glyphosate devrait être approuvé à des fins agricoles et de déterminer la limite maximale appropriée de résidus permise pour les fruits et légumes frais.**
- 4. Que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales élabore et applique une approche d'échantillonnage des fournisseurs de fruits et de légumes fondée sur le risque et qu'il mette régulièrement à jour sa base de données sur les producteurs pour y saisir les types de cultures récoltées, les volumes de production, l'endroit où les produits sont vendus et les autres données disponibles.**
- 5. Que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales procède avec les bureaux de santé publique à des inspections conjointes de la salubrité dans les établissements à deux volets qui transforment le poisson et le vendent au détail.**
- 6. Dans l'optique d'améliorer la salubrité des produits de lait de chèvre en Ontario, que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales mette en place des politiques qui classent les infractions en ordre de gravité; fixe un échéancier pour la correction**

des infractions; et adopte des outils de mise en conformité des producteurs qui récidivent.

7. Dans l'optique d'améliorer la salubrité de *tous* les produits laitiers en Ontario, que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales prévoie l'encadrement, par voie d'inspection, du lait de brebis et de bufflesse d'Inde et des produits à base de ceux-ci dans son programme de salubrité des aliments à base de produits laitiers.
8. Que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales collabore avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour étendre le protocole de classement et d'inspection d'assurance de la qualité des œufs de poule aux œufs des autres animaux pondeurs.
9. Que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales évalue les risques et les avantages d'imposer que tous les aliments produits et consommés en Ontario qui sont commercialisés comme étant biologiques soient certifiés conformes aux normes canadiennes sur les produits biologiques.
10. Que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales collabore avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour mettre à jour son manuel des politiques et procédures d'inspection des viandes afin d'y inclure des directives sur l'inspection des exigences fédérales et provinciales d'étiquetage, et pour veiller à ce qu'il vérifie plus minutieusement l'étiquetage et la présence d'allergènes durant les inspections.
11. Que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales rende publics les résultats de ses inspections de salubrité des aliments et de ses analyses d'échantillons.
12. Que le ministère de la Santé établisse, concernant les exigences d'inspection lors des événements spéciaux, des protocoles clairs et des normes minimales fondés sur une évaluation uniforme des risques qui tiennent compte de facteurs pertinents, comme la taille de l'événement, l'affluence prévue et les types d'aliments préparés.
13. Que le ministère de la Santé travaille avec les bureaux de santé publique à :
  - a) établir un ensemble cohérent de procédures, protocoles et outils d'inspection et d'assurance de la qualité pour l'exécution d'inspections uniformes des dépôts d'aliments que tous les bureaux de santé publique pourront employer;
  - b) exiger l'application uniforme du Règlement de l'Ontario 493/17 (Dépôts d'aliments), qui exige la présence en tout temps pendant les heures d'exploitation de l'établissement d'au moins une préposée ou un préposé à la manipulation ou une superviseure ou un superviseur d'aliments qui est certifié et a suivi la formation sur la manipulation des aliments.

- 
- 14. Que le ministère de la Santé travaille avec les bureaux de santé publique à établir un seul système de classement uniforme et comparable pour les dépôts d'aliments provinciaux afin que :**
- a) tous les bureaux de santé rendent publics les résultats de leurs inspections par l'entremise d'un même site Web provincial;**
  - b) les résultats d'inspection les plus récents soient affichés dans les dépôts d'aliments.**
- 15. Que le ministère de la Santé, en collaboration avec les bureaux de santé publique et Santé publique Ontario, veille à ce qu'il y ait des directives cohérentes et à jour à l'intention des bureaux de santé publique afin :**
- a) d'assurer l'uniformité de la consignation par ces derniers des données sur les maladies d'origine alimentaire dans le Système intégré d'information sur la santé publique;**
  - b) de concevoir et de lancer une campagne de conscientisation du public à tous les aspects de la salubrité des aliments à l'intérieur comme à l'extérieur de la maison, ce qui s'étend aux dépôts d'aliments à domicile et en ligne.**
- 16. Que le ministère de la Santé travaille avec les bureaux de santé publique à :**
- a) instaurer l'obligation pour ces derniers de trouver comment répondre aux plaintes sérieuses portant potentiellement sur une maladie d'origine alimentaire et d'y répondre dans les 24 heures, puis d'inspecter les dépôts d'aliments visés dans les 48 heures;**
  - b) fournir et rendre publique rapidement l'information détaillée sur les inspections de santé publique et les rapports sur les dépôts d'aliments.**