

SOMMAIRE DES RÉSULTATS 2006-2007

Centre québécois
d'inspection des aliments
et de santé animale



Le mandat du Centre 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 ».

Les interventions du Centre, de la ferme à la table

Santé animale

- Surveillance des maladies animales (grippe aviaire) et coordination des interventions qui s'y rapportent
- Surveillance de l'antibiorésistance
- Identification permanente des animaux et traçabilité
- Réalisation d'analyses dans les laboratoires de pathologie animale

Innocuité des aliments

- Enquêtes et suivis liés aux toxi-infections alimentaires
- Enquêtes et suivis relatifs aux plaintes
- Inspection permanente des abattoirs détenteurs de permis
- Inspections basées sur l'évaluation et la gestion des risques dans les établissements bioalimentaires

Communication du risque aux exploitants et aux consommateurs

- Formation des manipulateurs d'aliments
- Présence dans les écoles, les expositions et animation de stands d'information sur le secteur bioalimentaire
- Matériel d'information : trousse pédagogique, dépliants et affiches

Prélèvements et analyses d'aliments dans les laboratoires

Gestion des permis

Les partenaires en santé animale et en innocuité des aliments

- Consommateurs
- Établissements bioalimentaires
- Agence canadienne d'inspection des aliments
- Ville de Montréal
- Universités
- Autres ministères et organismes
- Associations et regroupements professionnels

Mot de la sous-ministre adjointe à l'alimentation

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

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

Le secteur bioalimentaire québécois connaît une évolution particulièrement intense depuis quelques années. Nouvelles entreprises, nouveaux marchés, technologies novatrices, agents pathogènes émergents, maladies sans précédent ; les défis sont grands, nombreux et aussi passionnants.

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

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

Le Centre a tenu ses engagements pour l'année 2006-2007. Cette année, des sondages se font l'écho des résultats atteints par le Centre. Les consommateurs ont en effet affirmé leur confiance à l'égard de la sécurité des aliments qui leur sont vendus ; quant aux entreprises, elles ont exprimé un haut degré de satisfaction pour ce qui est de la qualité des services rendus par le personnel de l'inspection des aliments, sur l'ensemble du territoire québécois. Ce rapport annuel présente des résultats tangibles et démontre que le Centre respecte les engagements qu'il prend envers les consommateurs du Québec.

Agence créée en vertu de la Loi sur l'administration publique, le Centre effectue une reddition de comptes publique et distincte. Il a pu disposer, durant la dernière année, d'un budget de dépenses et d'investissements de plus de 50 millions de dollars et compter sur un effectif total de près de 500 personnes. Embauchées sur une base permanente ou occasionnelle, elles sont réparties sur l'ensemble du territoire. Les produits et services livrés par le Centre sont déterminés essentiellement par les lois et règlements qu'il élabore et met en application.

Le succès des interventions du Centre dépend largement de l'engagement, de la motivation, de la compétence et de la volonté de dépassement de son équipe. La passion et le dévouement qui l'animent profitent à tous les acteurs du secteur bioalimentaire ainsi qu'à la population québécoise.

Je tiens à exprimer toute ma reconnaissance à chacun des membres du personnel du Centre et à les remercier des efforts qu'ils consacrent à la sécurité des aliments et à la protection de la santé et du bien-être animal.


Martine Dubuc



DES ALIMENTS SALUBRES ET DES ANIMAUX SAINS

La gestion du risque pour la santé Agir rapidement et efficacement

Respect du délai prévu pour le traitement des plaintes, des toxi-infections alimentaires et des zoonoses

Le délai de traitement des plaintes est un facteur important au regard de la protection de la santé humaine et de la qualité des services offerts à la clientèle.

- Parmi toutes les plaintes reçues ayant un lien direct avec la santé, comme une maladie d'origine alimentaire (toxi-infections alimentaires, allergies) ou transmise par les animaux (zoonoses), le Centre a répondu à 94,2 % d'entre elles dans le délai prévu de 24 heures.
- Le Centre a traité 92,3 % des plaintes se rapportant à l'hygiène et à la salubrité dans le délai prévu de deux jours.

Respect du délai pour le retour d'information à la suite d'une plainte

- Un retour d'information a été fait dans le délai prescrit de dix jours ouvrables pour 2 570 plaintes, soit pour 84,5 % des 3 042 plaintes traitées.

Maintien, pour le public, d'un système de réponse aux urgences

Pour les situations d'urgence, c'est-à-dire les toxi-infections alimentaires, les zoonoses et les sinistres qui peuvent nuire à l'innocuité des aliments, tels que les incendies et les inondations, un système de réponse à la clientèle est disponible de 8 h à 23 h tous les jours, y compris les fins de semaine et les jours fériés.

- Les 343 appels reçus et les 81 messages laissés dans le système de messagerie vocale ont tous été traités, puisqu'ils contenaient toutes les données requises pour leur donner suite. Le service a été fonctionnel tous les jours prévus et selon l'horaire établi pour l'année, sauf durant une semaine en novembre 2006, en raison d'une défaillance du système téléphonique du Centre.

Surveillance de la santé animale et des aliments

Réalisations en surveillance de la santé animale

Le Centre a poursuivi la consolidation des mesures de surveillance de la santé animale, jugées essentielles pour garantir la sécurité des aliments d'origine animale et pour rassurer tant les consommateurs d'ici que ceux d'ailleurs.

Le projet de modernisation du Laboratoire d'épidémiologie animale du Québec et du Laboratoire d'expertise en pathologie animale suit son cours. Avec la mise en place d'infrastructures de pointe conformes aux normes de biosécurité internationales, ils s'avéreront des milieux d'expertise par excellence pour répondre aux besoins actuels et futurs de la clientèle en matière de diagnostics liés à la pathologie animale.

Implantation de mesures de surveillance particulières

Surveillance de la grippe aviaire

Hautement pathogène, le virus de la grippe aviaire de sous-type H5N1 est préoccupant en raison du danger qu'il représente pour le cheptel avicole et du risque qu'il soit à l'origine d'une pandémie de grippe chez les humains.

À l'aide d'une méthode d'analyse rapide (moins de 24 heures) utilisée pour le diagnostic de la grippe aviaire, le Centre a effectué 3 049 analyses sur des sujets de différentes espèces aviaires domestiques et sauvages. Aucun cas ne présentait de risque particulier pour la santé humaine et animale.



Credits photos : Eric Labonté, MAPAQ

Une centrale de signalement a été mise en service en collaboration avec le ministère des Ressources naturelles et de la Faune et Service Québec afin d'améliorer la surveillance des mortalités d'oiseaux signalées au Québec et de recueillir les données sur ces animaux. Le personnel de la centrale a reçu et traité 2 729 appels. De plus, 600 oiseaux sauvages ont été récupérés et analysés. Les résultats sont disponibles sur le site Internet du Ministère.

Surveillance du Newcastle aviaire

Le Centre offre, depuis juillet 2006, un nouveau test qui permet de détecter le virus du Newcastle aviaire, qui affecte les oiseaux sauvages et domestiques. Le Centre a effectué 44 tests, et aucun cas hautement virulent n'a été diagnostiqué.

Surveillance des encéphalopathies spongiformes transmissibles

Les encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST) regroupent l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), la maladie débilante chronique des cervidés et la tremblante du mouton. Ces maladies sont dégénératives, fatales, à évolution lente et elles affectent sérieusement le système nerveux.

- Le Centre a effectué 3 677 analyses sur des tissus provenant de vaches, de chèvres, de moutons et de cervidés, dont 3 035 analyses pour la détection de l'ESB chez des bovins à risque. Ces analyses ont confirmé l'absence de cette maladie chez les bovins testés.

Retrait du matériel à risque spécifié

Le « matériel à risque spécifié » désigne l'ensemble des tissus où l'agent infectieux se concentre chez un animal atteint de l'ESB. Afin de réduire le risque d'exposition humaine à l'agent responsable de la maladie, le Centre assure le retrait adéquat du MRS au moment de l'abattage ou de la découpe de la carcasse d'un bovin. Le Centre a réalisé 3 378 inspections dans les 1 239 établissements alimentaires susceptibles de retirer le MRS des carcasses de bovins.

Surveillance de la rage du raton laveur

Le Centre a participé activement aux activités de surveillance et de contrôle de la rage du raton laveur à la suite de la découverte du premier cas chez un raton laveur au Québec, à l'été 2006. Sur les 1 135 échantillons analysés, 4 cas de raton laveur infecté par le virus de la rage ont été trouvés, et les mesures de contrôle appropriées ont été mises en place.

Surveillance de la Paratuberculose

Un nouveau laboratoire de diagnostic a été mis en place afin de détecter cette maladie bactérienne qui affecte les ruminants, dont les bovins, les ovins, les caprins et les cervidés. Les premiers tests ont été effectués en mars 2006.

Surveillance de l'antibiorésistance

Le Centre a participé à la surveillance de l'antibiorésistance des bactéries d'origine animale et alimentaire.

Réalisations en surveillance de l'innocuité des aliments

Les activités d'inspection visent 71 122 établissements bioalimentaires répartis dans toutes les régions du Québec. Ces entreprises mènent leurs activités dans les secteurs de la production, de la transformation, de la distribution, de la vente au détail et de la restauration.

Le personnel inspecteur du Centre et celui de la Ville de Montréal, qui est mandatée par le Centre pour inspecter les établissements de restauration et de vente au détail d'aliments installés sur son territoire, ont effectué 72 097 inspections en plus de répondre à 5 442 plaintes et de traiter 1 029 déclarations de toxi-infections alimentaires. Ces interventions ont conduit :

- à l'émission de 11 735 avis de non-conformité ;
- à l'établissement de 678 constats et rapports d'infraction ;
- au prononcé de 697 condamnations.

Les prélèvements effectués par le personnel inspecteur ont servi à réaliser 73 119 analyses portant sur la vérification de l'innocuité et de la qualité des aliments.

Lorsque des produits alimentaires représentent un risque pour la santé, ils sont retirés du marché. L'exploitant a la responsabilité de procéder à leur rappel. Le Centre, quant à lui, doit vérifier l'efficacité de chacun de ces rappels afin de s'assurer que les aliments visés ont bel et bien été retirés de tous les points de vente au Québec.



Credits photos : Éric Labonté, MAPAQ

- Le Centre a pris l'initiative de 63 rappels d'aliments, auxquels s'ajoute la vérification de l'efficacité de 130 autres rappels demandés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.
- Des communiqués de presse ont été diffusés, invitant les consommateurs à être vigilants lorsqu'ils manipulent et consomment des aliments visés, dans le but de prévenir les allergies et les toxi-infections alimentaires.

Capacité d'intervention en situation de crise sanitaire

La traçabilité des animaux et des aliments est :

- *essentielle pour la gestion des risques ;*
- *indispensable en cas de crises sanitaires en élevage ;*
- *utile pour le retrait et le rappel des aliments contaminés ;*
- *avantageuse pour la libre circulation des produits à l'échelle internationale.*

L'efficacité de la traçabilité des animaux repose sur leur identification ainsi que sur l'enregistrement de leurs déplacements et des sites où ils se trouvent. Ces renseignements sont conservés dans une seule base de données, dans l'éventualité où un animal devrait être retracé rapidement et efficacement.

- Au regard de la traçabilité de l'espèce porcine, les porcs menés à l'abattoir ont maintenant un numéro tatoué unique au Canada. Au Québec, ce numéro est associé au bâtiment d'élevage.
- Des travaux relatifs à la traçabilité des cervidés ont démarré en 2006. Ils font suite à l'intérêt soutenu démontré par les membres de l'Association Cerfs Rouges du Québec et par les éleveurs de wapitis du Québec.
- La rédaction d'un projet de règlement sur la traçabilité des viandes bovines destinées à la consommation humaine est en cours. Ce projet vise à définir les règles pour suivre le cheminement des viandes bovines de l'abattoir jusqu'aux établissements de vente au détail et de restauration.
- Le Centre a participé à l'organisation de deux exercices avec l'Équipe québécoise de contrôle des maladies avicoles afin de mettre à l'épreuve le Plan de soutien d'urgence contre les maladies animales exotiques. Ce plan a été élaboré de concert avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

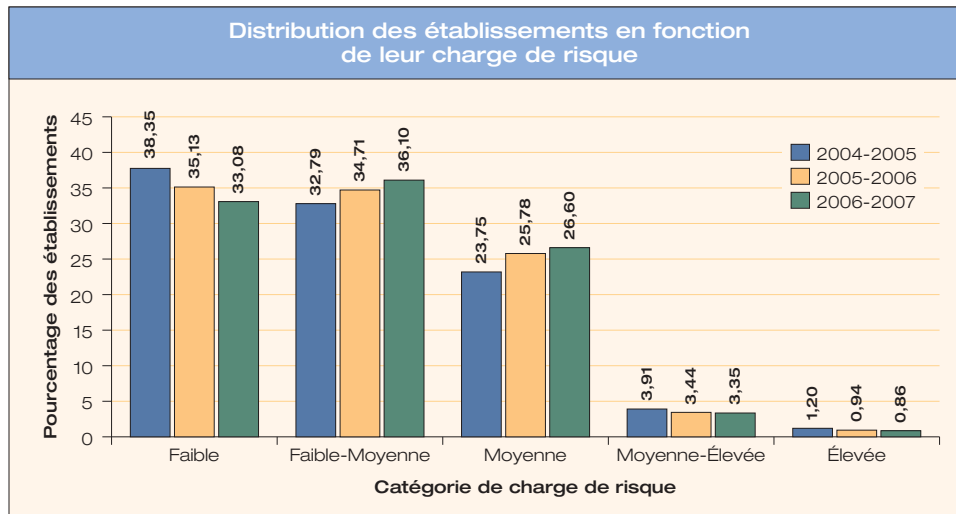
La gestion des risques pour la santé Responsabiliser les entreprises quant à la maîtrise des risques

Maîtrise des risques pour la santé par les établissements alimentaires

L'inspection des aliments au Québec est effectuée selon une méthodologie qui tient compte des risques liés à leur sécurité. Cette méthode permet de déterminer les facteurs à maîtriser et d'établir la catégorie de risque et la fréquence d'inspection de chaque établissement inspecté.

Priorités d'action établies en fonction du potentiel de risque pour la santé humaine :

- *Effectuer en priorité les inspections liées aux déclarations de toxi-infections alimentaires ;*
- *Traiter avec la plus grande diligence les plaintes associées à un risque pour la santé humaine ;*
- *Inspecter de façon permanente les abattoirs détenteurs d'un permis du Québec ;*
- *Modifier la fréquence des inspections en fonction de l'évaluation du risque : inspecter plus souvent les établissements qui comportent le plus de risques.*



Les diverses interventions d'inspection visent à faire en sorte qu'un plus grand nombre d'établissements se situent dans les catégories de charge de risque les plus faibles.

- À l'intérieur d'un délai de 12 mois, 77,9 % des établissements qui se situaient dans la catégorie « moyenne-élevée » ou « élevée » ont diminué leur charge de risque.
- La charge de risque de 95,8 % des établissements inspectés est considérée comme « faible », « faible-moyenne » ou « moyenne ».



LA CONFIANCE DE LA POPULATION

L'affirmation de notre leadership
Assurer le développement continu des compétences

Mise à jour des compétences du personnel

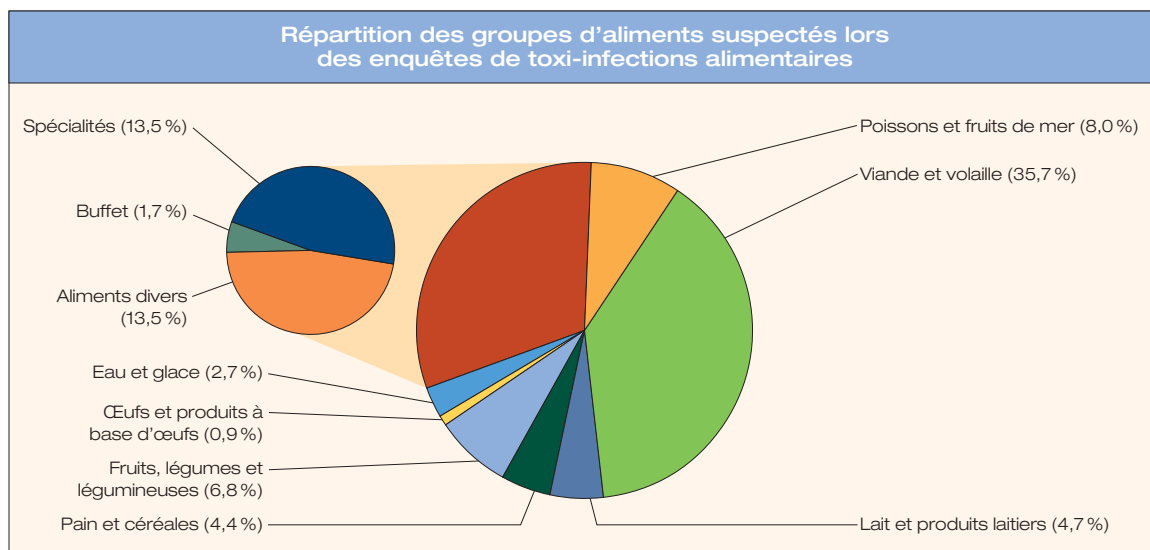
- Le secteur bioalimentaire évolue rapidement. C'est pourquoi le personnel affecté à l'inspection des aliments et à la surveillance de la santé animale doit constamment mettre à jour ses connaissances et ses techniques de travail. Ainsi, le Centre a consacré 4,1 % de sa masse salariale au perfectionnement, et 87,1 % des membres du personnel ont participé à au moins une activité de formation continue.

L'affirmation de notre leadership
Informé le consommateur afin qu'il fasse des choix éclairés

Sensibilisation des consommateurs aux bonnes pratiques de manipulation des aliments ainsi qu'aux risques de toxi-infections alimentaires et de zoonoses

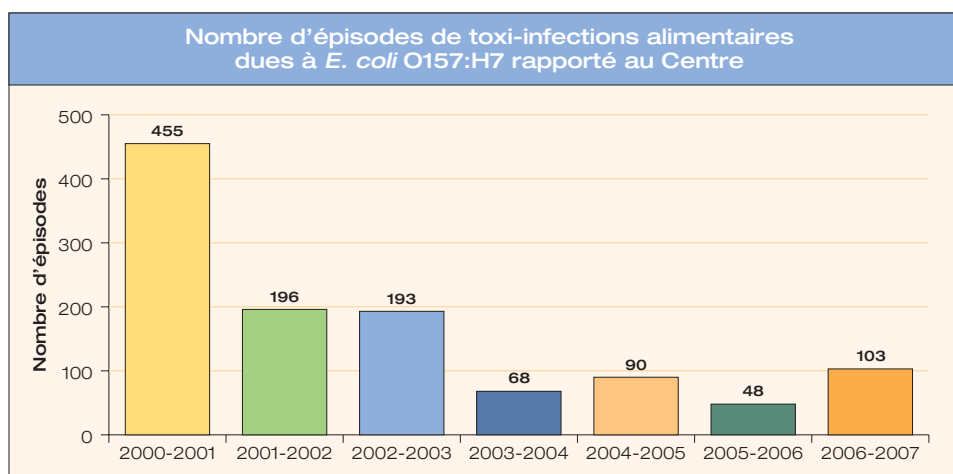
Le Centre coordonne les interventions gouvernementales entreprises à la suite des déclarations de toxi-infections alimentaires. Présenté chaque année, un bilan détaillé des interventions dans ce domaine peut être consulté sur le site Internet du Centre.

- La totalité des 1 029 déclarations de toxi-infections alimentaires signalées a fait l'objet d'une investigation. Afin de prévenir l'apparition de nouveaux cas, le personnel du Centre inspecte sans délai les établissements soupçonnés d'être responsables de ces toxi-infections. Aussi, il mène rapidement une enquête sur les aliments suspectés pour déterminer la cause de ces intoxications et apporter les mesures correctives nécessaires.
- Depuis les trois dernières années, près de 45 % des cas d'intoxications surviennent à la maison, d'où l'importance d'informer et de responsabiliser les citoyens. La cuisson inadéquate des aliments, le non-respect des températures d'entreposage et les contaminations croisées sont les lacunes les plus souvent constatées. Les viandes et les volailles occupent le premier rang parmi les aliments suspectés d'être à l'origine de l'ensemble des cas de toxi-infections alimentaires.



Parmi les toxi-infections alimentaires confirmées ou probables, 93 % sont d'origine microbiologique. Tous les agents infectieux en cause sont majoritairement transmis par les aliments crus ou insuffisamment cuits.

Depuis près de vingt ans, une campagne de sensibilisation publique intitulée « Beau Bon Bien cuit ! » et consacrée à *E. coli* O157:H7 (maladie du hamburger) est tenue. Elle vise à rappeler aux consommateurs les précautions à prendre lorsqu'ils préparent, manipulent et consomment des viandes hachées. Le Centre bénéficie de la collaboration de diverses chaînes de magasins d'alimentation, qui distribuent et affichent le matériel d'information.



Des interventions ont été effectuées en vue de prévenir également les zoonoses (maladies pouvant être transmises aux humains par les animaux) et de protéger la santé publique.

- Le Centre a conduit 64 enquêtes épidémiologiques sur des cas signalés de zoonoses impliquant au moins une personne malade et pour lesquels on suspecte une source animale de contamination.
- Les 180 enquêtes effectuées sur la présence d'un agent potentiel de zoonose ont permis d'en préciser la source, l'ampleur et le mode de transmission et de formuler des recommandations précises sur différents aspects pour prévenir d'éventuels cas de zoonoses.

Parmi les zoonoses signalées par les directions de santé publique, 29 % concernaient des cas de salmonellose liés à des aquariums ou à des terrariums, et 30 % étaient des cas de fièvre Q (maladie qui affecte principalement les petits ruminants, les chèvres et les moutons).

Promotion de la sécurité des aliments et de la santé animale

- Pour remplir la partie de son mandat qui porte sur la promotion de la sécurité des aliments et de la santé animale, le Centre met à profit différents moyens parmi lesquels figurent des séances d'information, des dépliants et diverses publications, des conférences prononcées dans des colloques ou des congrès, des participations à des émissions de télévision et des entrevues radiophoniques.
- En 2006, 262 séances de sensibilisation aux bonnes pratiques de manipulation des aliments ont été offertes tant aux exploitants d'établissements alimentaires qu'à leurs employés. Cette démarche vise à les informer afin qu'ils améliorent leurs comportements quant à la maîtrise des risques alimentaires.
- Le Centre a conçu une trousse pédagogique intitulée « Mes aliments j'en prends soin », de façon à ce que le personnel enseignant de niveau primaire aborde en classe la question de l'hygiène et de la salubrité des aliments. Le lancement officiel de cette trousse s'est fait au mois de mai 2006, dans une école primaire d'Ascot, près de Sherbrooke, en présence du premier ministre du Québec et du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Cette trousse a été envoyée à plus de 2 200 écoles.
- Le Centre a dirigé les activités d'un groupe de travail ministériel sur l'alimentation et la santé afin de répondre aux volontés du gouvernement en matière d'alimentation et de santé humaine. À cet effet, une journée de conférences sur l'alimentation et la santé ayant pour thème « Le plaisir de bien manger » a été tenue à l'occasion du Salon international de l'alimentation de Montréal en mars 2007. Le nouveau dépliant qui prône la consommation de fruits et de légumes a été distribué durant cette journée.
- Le personnel du Centre a participé à divers événements, tel que le Salon international de l'alimentation à Montréal, à Expo Québec, où il a entre autres choses présenté la campagne d'information sur l'importance du lavage des mains, déjà en place au Centre. À cet égard, dix-neuf séances de sensibilisation ont été présentées dans différents ministères et organismes.
- Des publications diverses concernant la santé animale ont été distribuées aux consommateurs, à des partenaires, à des associations, à des producteurs ainsi qu'au grand public.
- Une ligne téléphonique sans frais et une adresse électronique ont été mises à la disposition du public. Les gens peuvent les utiliser pour obtenir une réponse à toute question sur la sécurité des aliments et la santé animale, pour porter plainte ou pour signaler une toxi-infection alimentaire ou une zoonose.



UNE ORGANISATION MODERNE AXÉE SUR LE PARTENARIAT

L'amélioration des façons de faire
Améliorer la prestation de services aux citoyens

Utilisation des services en ligne par nos clientèles

- La majorité des médecins vétérinaires praticiens (57 %) effectuent leurs transactions en ligne sur le site Internet pour le recouvrement des honoraires liés à des services rendus aux producteurs agricoles dans le cadre du Programme d'amélioration de la santé animale au Québec.

- En ce qui concerne la clientèle de l'inspection des aliments, 4,8 % des permis de restauration et de vente au détail ont été renouvelés au moyen du service en ligne.

Révision des programmes pour améliorer les façons de faire

Puisqu'il s'applique au début de la chaîne alimentaire, le Programme d'amélioration de la santé animale au Québec permet de surveiller de plus près les maladies animales pouvant influencer la santé du cheptel et la santé publique. Il a été révisé pour répondre davantage à la mission gouvernementale de protection de la santé animale et de la santé publique.

- La mise en œuvre du nouveau modèle d'intervention en santé animale a été effectuée en 2006. Près de 448 médecins vétérinaires et 79 cliniques sont inscrits au Programme.
- Près de 230 000 visites ont été effectuées à la ferme et 160 fiches de signalement de maladie pouvant mettre en péril la santé animale et la santé publique ont été remplies.
- Le Centre a mis en place un mécanisme de collecte et de classement ainsi qu'un moyen rapide et efficace de communication permettant de suivre les cas signalés par les médecins vétérinaires praticiens engagés dans le cadre du Programme.

Un seul numéro sans frais pour nous joindre : 1 800 463-5023

Direction de l'inspection et des services régionaux

Direction de la normalisation et de l'appui à l'inspection des aliments : 418 380-2120

Directions régionales :

Bas-Saint-Laurent-Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine-Saguenay-Lac-Saint-Jean-Côte-Nord

Chicoutimi : 418 698-3530

Rimouski : 418 727-3522

Capitale-Nationale-Chaudière-Appalaches

Québec : 418 643-1632

Saint-Romuald : 418 834-6740

Montréal-Laval-Laurentides-Outaouais-Abitibi-Témiscamingue-Nord-du-Québec

Gatineau : 819 986-8985

Saint-Jérôme : 450 569-3005

Mauricie-Centre-du-Québec-Estrie-Lanaudière

Drummondville : 819 475-8506

Trois-Rivières : 819 371-6844

L'Assomption : 450 589-1796

Montérégie

Sainte-Julie : 450 649-1770

Saint-Hyacinthe : 450 778-6517

Salaberry-de-Valleyfield : 450 371-0285

Institut national de santé animale : 418 380-2120

Laboratoire d'épidémiologie animale : 450 778-6542

Laboratoires d'expertises en pathologie animale : 418 643-6140

Direction des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires : 418 266-4440

Direction de la qualité et des services à la clientèle : 418 380-2120

**Agriculture, Pêcheries
et Alimentation**

Québec



Document réalisé par le :

Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale
200, chemin Sainte-Foy, 11^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6

Téléphone : 418 380-2120

Télécopieur : 418 380-2169

Internet : www.mapaq.gouv.qc.ca

Courriel : dga@mapaq.gouv.qc.ca