

CONSEIL
DES DENRÉES
ALIMENTAIRES
DU QUÉBEC

AR
12578
1989
QAG

COLLOQUE
L'INSPECTION DES ALIMENTS,
D'ABORD UNE RESPONSABILITÉ
DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE



ARCHIVES DU MAPAQ
NE PEUT PAS ÊTRE EMPRUNTÉ.



Le 4 octobre 1989

Québec 

Colloque

L'INSPECTION DES ALIMENTS, D'ABORD UNE RESPONSABILITÉ DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

**Le 4 octobre 1989
Auberge Universel
Montréal**

**PAR
LE CONSEIL DES
DENRÉES ALIMENTAIRES
DU QUÉBEC**

Québec 

Dépôt légal - 1^{er} trimestre 1990
Bibliothèque nationale du Québec
ISBN 2-551-12320-8
90-011

COMITÉ EXÉCUTIF DU C.D.A.Q.

CONSTANTINEAU, Richard
(Président)

DUFOUR, Jean-Claude
Professeur, Département d'économie rurale, Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, Université Laval
(Vice-président)

GIROUX, Roger
Directeur technique, Division lait de transformation, Agropur, Coopérative agro-alimentaire
(Vice-président)

GRÉGOIRE, Yvan
Directeur de la recherche, Catelli Limitée, Montréal
(Vice-président)

GENEST, Jean
Directeur de la Direction de la coordination scientifique et technique, ministère de l'Agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec
(Directeur)

MORIN, Gilles
Médecin vétérinaire, Coordonnateur régional (Québec), Formation et gestion des ressources, Inspection vétérinaire, Agriculture Canada, Saint-Hyacinthe
(Directeur)

GUERCH, Abdesslam
Secrétaire du Conseil des denrées alimentaires du Québec, Direction de la coordination scientifique et technique, ministère de l'Agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec, Québec
(Secrétaire)

COMITÉ DE L'ASSURANCE DE LA QUALITÉ

BÉTOURNAY, Patrick
Catelli Limitée, Montréal

BOULERICE, Maurice
Surintendant, Service de l'assainissement de l'eau et de l'inspection des aliments, Communauté urbaine de Montréal, Montréal

GIGUERE, Lucile
Direction de l'inspection des produits marins, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec

GRENACHE, Claude
Directeur, Recherche et développement, Les Fromages Saputo Ltée, Saint-Hyacinthe

GUERCH, Abdesslam
Secrétaire du Conseil des denrées alimentaires du Québec, Direction de la coordination scientifique et technique, ministère de l'Agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec, Québec

LAMBERT, François
CRIQ

MARCOUX, Robert
SATIA, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec

MORIN, Gilles
Président, Médecin vétérinaire, Coordonnateur régional (Québec), Formation et gestion des ressources, Inspection vétérinaire, Agriculture Canada, Saint-Hyacinthe

POMERLEAU, Lise
Aliments Delisle Ltée

ROY, Gaston
Bexel Inc., Division de la Coop. fédérée de Québec, Sainte-Rosalie

SIMARD, Ronald
Département des sciences et technologies alimentaires, Université Laval, Sainte-Foy

TREMBLAY, Denis
Coordonnateur en santé, sécurité et hygiène alimentaires, Steinberg Inc., Montréal

VINCENT, Hélène
Division des viandes Provigo Inc., Laval

YOUSSEF, Youssef
École de technologie supérieure, Montréal

RESPONSABLE DE L'INSCRIPTION

MARTINEAU, Lyne

Agente de secrétariat, Direction de la coordination scientifique et technique, ministère de l'Agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec, Québec

COMITÉ D'ACCUEIL

MARTINEAU, Lyne

Agente de secrétariat, Direction de la coordination scientifique et technique, ministère de l'Agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec, Québec

TABLE DES MATIÈRES

	PAGES
M. Gilles Morin Mot de bienvenue	9
M. Jocelyn Tremblay Allocution d'ouverture	11
M. Yvan Rouleau Allocution	15
M. André Gravel Le rôle du gouvernement dans l'inspection des aliments un aperçu sur l'avenir	25
M. Roger Mainville Tyson Canada	29
M. Donat Roy Les Fromages Saputo Ltée	33
M. Pierre Brodeur Steinberg Québec	37
M. Robert P. Wooden Analyse des risques et maîtrise des points critiques HACCP	43
Guide d'animation des ateliers A & B	49
Remerciements	54



M. Gilles Morin, DMV
Président du Comité

MOT DE BIENVENUE

Mesdames,
Messieurs,

À titre de Président du Comité d'assurance de la qualité du CDAQ qui organise ce colloque, il me fait plaisir de vous souhaiter la plus cordiale bienvenue.

Plusieurs d'entre vous savent que notre Comité organise à tous les ans un colloque semblable, sur l'un des aspects de la qualité des aliments. Notre objectif principal est d'inciter le petite et moyenne entreprise impliquée dans la transformation alimentaire à se doter d'outils nécessaires pour assurer le consommateur de la qualité des produits qu'elle offre sur le marché. Nous voulons aussi avec les industries majeures explorer les nouvelles avenues qui se développent pour en arriver à une gestion totale de la qualité.

Cette année, notre programme porte sur l'orientation future des services d'inspection des aliments et sur la façon dont l'industrie devra s'enligner pour répondre aux nouvelles attentes des organismes gouvernementaux et des consommateurs.

Nos conférenciers vous feront voir que désormais l'inspection des aliments ce sera d'abord une responsabilité de l'industrie alimentaire.

Vous pourrez exprimer vos points de vue face à ces nouveaux défis, durant 2 courts ateliers qui seront tenus entre les conférences. Pour conclure la journée et nous proposer un outil qui pourra nous aider à réaliser la qualité, M. Robert Wooden de Pillsbury fera le point sur l'application du Concept H.A.C.C.P. (analyse des risques et maîtrise des points critiques) dans l'industrie alimentaire.

Je souhaite donc que cette journée soit riche en échanges et en idées nouvelles et qu'elle vous soit des plus profitables.

Merci!





*Dr Jocelyn Tremblay,
président du colloque*

ALLOCUTION D'OUVERTURE

Mesdames,
Messieurs,

C'est toujours embêtant de faire le discours d'ouverture d'un colloque. Certains présidents de colloques ont tendance à vouloir faire le résumé de tout ce qui va se dire dans le courant de la journée (c'est d'autant plus périlleux dans mon cas, que je n'ai malheureusement aucune idée de ce que nos conférenciers vous diront); d'autres ont la prétention de vouloir «donner le ton» au colloque. Encore là, je considère que c'est une petite manifestation d'orgueil qui cadre mal avec l'esprit scientifique qui doit animer un tel colloque.

L'important ce n'est pas d'avoir une idée; l'important, c'est d'être capable de défendre ses idées. Comme le disait Hervé Sérieyx: «Il vaut mieux être peu géniaux solidaires, que génial solitaire». C'est pourquoi je voudrais que l'on interprète mes propos comme une modeste réflexion après 20 ans dans le contrôle et la gestion de la qualité de produits alimentaires.

D'abord, comme entrée en matière, je vous dirai que le contrôle de la qualité (ou l'inspection des aliments) il faut cesser d'en parler, il faut en faire! Et j'ajouterai du même souffle qu'il ne faut surtout pas penser qu'on forcera les industries à faire du contrôle de la qualité par l'imposition d'une réglementation plus rigoureuse.

Personnellement, je considère qu'il faut cesser d'ajouter ou de compliquer toute la réglementation dans ce domaine.

Il faut cesser de penser que le contrôle de la qualité, la gestion de la qualité ou le contrôle des aliments ça dépend des règlements du fédéral ou du provincial. Il faut cesser de croire que l'on forcera les entreprises à se discipliner, dans ce domaine, sous l'effet de la crainte et de la terreur d'une loi ou d'une réglementation.

C'est d'ailleurs complètement illusoire de penser que l'on peut contrôler l'activité industrielle dans le domaine de l'alimentation par une masse de texte de loi et de réglementation lorsque l'on connaît l'importance et la complexité de ce secteur.

Mais le plus étonnant dans tout cela c'est de voir, parfois, certains dirigeants prétendre que nos législations et nos réglementations sont tellement bien faites, tellement «étanches» que tous les produits de mauvaise qualité sont ainsi éliminés et qu'il est impossible d'avoir des accidents dans le domaine alimentaire.

Or, il y aura toujours des accidents dans ce domaine, pour la simple raison qu'il est physiquement et techniquement impossible de contrôler tous les paramètres qui peuvent influencer sur la qualité d'un produit et ces accidents existeront toujours, même si nos gouvernements multipliaient les inspecteurs, les normes et les contrôles, par l'addition de nouveaux laboratoires.

Cette attitude que l'on a parfois de vouloir faire croire au consommateur que nos analyses, nos inspections et nos laboratoires sont tellement avancés de sorte qu'on le protège contre tous les risques d'accident pour sa santé, ça me fait penser au risque d'incendie qui peut exister dans une municipalité.

En effet, est-ce que l'on peut raisonnablement penser que le fait d'avoir une caserne de pompier dans une ville vous immunise contre les incendies?

Mais ce qui est parfois désolant dans ce domaine, c'est de voir certains de nos dirigeants complètement déçus, complètement débalancés lorsqu'un journaliste, en mal de sensation, accuse la réglementation et par ricochet nos élus, de ne pas avoir tout prévu afin d'éviter le moindre inconvénient, le moindre accident pour le consommateur dans le domaine alimentaire.

C'est un peu comme si on accusait le maire de la ville de Montréal, d'incurie, d'insouciance et d'incompétence parce qu'il y a des incendies dans sa ville avec 34 casernes de pompiers. Tout ce que vous pouvez espérer dans ce cas, c'est que la présence de pompiers devrait vous permettre d'avoir des programmes de prévention pour réduire les risques d'incendie et vous donner la possibilité de réagir plus rapidement dans le cas d'accident.

Parce que dans le domaine de l'incendie c'est connu, la meilleure protection c'est la prévention faite par chaque individu.

Or, c'est pareil dans le domaine alimentaire, la meilleure protection dépend de l'intervention et de l'action de chaque intervenant.

Le contrôle de la qualité des aliments ne pourra être efficace, qu'à partir du moment où chacun de nos manufacturiers aura la conviction profonde que faire un produit de qualité, c'est en 1990, pour reprendre une expression galvaudée, **une question de survie!**

Il y a quelque temps je rencontrais le président d'une importante firme spécialisée en relations publiques qui me disait qu'on a un «problème d'image» à la Société des alcools du Québec. (C'est une rengaine à laquelle on s'habitue avec les années!).

Tout en voulant, bien entendu, notre bien et, du même coup, nous vendre ses services, ce monsieur me disait que la raison pour laquelle notre image était mauvaise, c'est que nous ne publicisons pas assez nos bons coups dont, entre autres, le fait que la Société des alcools possède un important service de Contrôle de la qualité depuis plus de 70 ans. Et il ajoutait comment il serait important, en terme de «retombées» sur l'image corporative de l'entreprise et son «positionnement» dans l'esprit du public, que nous expliquions avec force détails tous les moyens que nous prenons pour contrôler systématiquement toutes les réceptions afin de nous assurer que les produits que nous commercialisons sont de bonne qualité.

Après l'avoir écouté attentivement, je lui fis remarquer que dans mon esprit le contrôle de la qualité ce n'est pas un élément de relations publiques, ni un élément de marketing, ni un véhicule pour repositionner l'image corporative de l'entreprise.

Lorsque l'on fait cela, on ne fait pas du contrôle de la qualité, on fait des relations publiques. Une telle philosophie nous amènerait, à moyen terme, à faire des concessions au détriment du contrôle de la qualité pour des raisons d'image.

Pour le consommateur, le contrôle de la qualité ce n'est pas quelque chose qu'il doit apprécier sur l'écran de télévision, c'est quelque chose qu'il doit mesurer «le nez dans le verre».

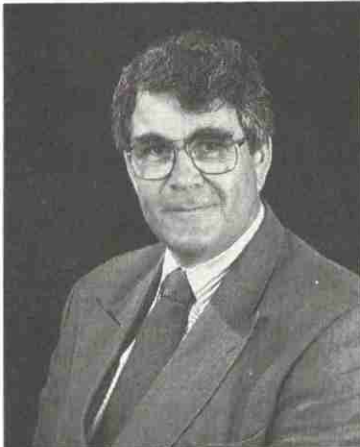
Quand on voit des entreprises annoncer, par de grandes déclarations publiques, qu'ils font du contrôle de la qualité parce que c'est bon pour l'image et que ça «positionne» bien l'entreprise dans l'esprit du public, il faut se méfier et avoir des doutes sur la valeur réelle de ces contrôles.

Tout ceci pour vous dire que le contrôle de la qualité, la gestion de la qualité ou l'inspection des aliments, c'est quelque chose de trop important pour que ce soit laissé entre les mains de certains gestionnaires plus préoccupés de performance en relations publiques que de protection du consommateur, ou entre les mains de certains politiciens qui réagissent davantage en terme de retombées politiques qu'en terme de protection du consommateur ou enfin entre les mains de certains spécialistes de l'information qui exploitent à outrance le sensationnalisme dans le domaine de la protection du consommateur.

Il faut que l'inspection des aliments devienne réellement une volonté d'entreprise, une volonté partagée par tous les intervenants de l'industrie, mais une volonté axée sur l'objectif premier, à savoir: **la protection du consommateur.**

A l'heure du libre échange et de la mondialisation des marchés, il n'y a qu'une façon de réussir dans le domaine de l'alimentation: **fabriquer des produits de qualité au meilleur coût possible.**





M. Yvan Rouleau,
*sous-ministre adjoint
à la qualité des aliments
et à la santé animale*

ALLOCUTION

Il me fait plaisir de répondre à l'invitation du C.D.A.Q. et de venir participer à cet événement d'envergure où s'échangent des idées qui permettront de mieux gérer le futur.

Mes objectifs aujourd'hui seront de deux (2) ordres:

1. mieux vous situer par rapport à l'action du MAPAQ en matière de qualité des aliments;
2. vous faire part d'une certaine vision du futur en ce domaine afin de vous permettre de gérer la qualité à l'avantage de l'industrie.

«La qualité d'abord une responsabilité de l'industrie alimentaire ...» tel est le thème de votre colloque.

Je vous surprendrai peut-être avec une affirmation contradictoire que je présente dans cette première «diaz» en vous disant que «La qualité ...c'est l'affaire de tous», y incluant les agences gouvernementales et les consommateurs.

«C'est l'affaire de tous» et ce doit être l'affaire de tous parce que comme vous le savez, l'industrie bio-alimentaire québécoise occupe une place importante dans notre économie et nous devons tous faire notre part (producteurs, transformateurs, distributeurs et gouvernements) pour assurer la survivance de cette industrie.

Situons l'importance de l'industrie:

Le bio-alimentaire est un des secteurs dont la contribution à l'économie québécoise est la plus importante. Cette situation est attribuable principalement au volume des activités commerciales engendrées par ses partenaires des secteurs de la transformation, de la distribution et de la vente d'aliments au détail.

ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES

Transformateurs	12 000
Distributeurs et détaillants en alimentation	40 000

Le chiffre d'affaires du secteur bio-alimentaire était évalué à environ 16 milliards en 1988. Les achats des consommateurs auprès des détaillants en alimentation y ont contribué pour environ 11 milliards (10,7), les recettes des restaurateurs pour presque 4 milliards (3,75). La balance (1,3 milliard) est attribuable aux exportations de produits agricoles, marins et alimentaires.

CHIFFRE D'AFFAIRES DU SECTEUR BIO-ALIMENTAIRE QUÉBÉCOIS

Ventes des détaillants	10,7	milliards
Recettes des restaurateurs	3,75	
Exportations de produits alimentaires	1,30	
Chiffre d'affaires	15,75	

Les économistes et agents de marketing du Ministère dressent le portrait suivant de la consommation annuelle per capita au Québec:

CONSOMMATION ANNUELLE PER CAPITA AU QUÉBEC

	kg/personne (poids au détail)	000 tonnes (équivalent production)
Céréales	77,95	513,9
Sucres et sirops	39,72	261,8
Noix et légumineuses	20,18	133,0
Huiles et corps gras	27,96	184,3
Fruits	117,59	794,5
Légumes	80,51	561,7
Tomates	43,84	300,1
Pommes de terre	76,92	563,9
Porc	29,39	169,0
Boeuf	44,60	334,2
Veau	2,66	18,0
Mouton et agneau	1,02	6,1
Abats	1,21	10,0
Viandes (total)	78,89	537,3
Oeufs	19,43	68,8
Volaille	29,42	194,0
Poissons	8,91	58,7
Produits laitiers	16,22	106,9
Produits laitiers (L/Kg)	128,35	846,2
Thé	0,18	1,2
Café	4,03	26,5
Cacao	0,15	1,0
Boissons gazeuses (L/Kg)	95,82	631,7

La contribution du secteur bio-alimentaire au nombre total d'emplois au Québec se situe à environ 360 000.

EMPLOIS DU SECTEUR BIO-ALIMENTAIRE QUEBÉCOIS

SECTEUR	NOMBRE
Production	69 300
Transformation	58 600
Gros et détail	100 000
HRI	130 000

Le secteur de l'industrie, en aval de la production (transformation, gros et détail et HRI) comporte plus de 80% de ces emplois et joue donc un rôle éminemment important pour le développement économique du Québec.

Une fois située l'importance de l'industrie, je désirerais maintenant vous indiquer le contexte d'intervention dans lequel le personnel de mon sous-ministère doit oeuvrer pour assumer sa part de responsabilité dans la qualité des aliments au Québec.

PERCEPTION ET PRÉOCCUPATION DES CONSOMMATEURS

18 000 000 de fois par jour les Québécois assument le risque de consommer des aliments qu'ils n'ont pas produits, transformés ou commercialisés.

Une étude récente menée aux États-Unis a démontré que 64% des consommateurs d'aliments s'interrogent sur la possibilité que les aliments qu'ils consomment puissent contenir des substances pouvant leur être dommageables à court, moyen ou long terme.

Enfin différents groupes ont procédé à des études sur les habitudes alimentaires des Québécois et à leur perception de la qualité des aliments. Ces études ont notamment comporté de nombreux «focus group».

Il ressort de ces études que la très grande majorité des consommateurs croient que présentement la responsabilité d'écarter ou de réduire les risques alimentaires appartient aux agences gouvernementales.

Face aux risques appréhendés, aux perceptions et aux préoccupations des consommateurs, nous avons, au MAPAQ, établi une classification des risques pouvant affecter les consommateurs et nous avons mis en place depuis de nombreuses années des moyens d'interventions pour rassurer les consommateurs, tant ceux du Québec que de l'extérieur.

TYPES DE RISQUES

Trois types de risques font principalement l'objet des préoccupations des agences gouvernementales.

- Risques économiques

On entend, par risques économiques, les problèmes résultant habituellement de la vente frauduleuse d'aliments qui justifient l'application des dispositions légales pour vérifier le processus d'étiquetage des denrées alimentaires, leur poids et mesures et leur classement.

- Risques d'ordre d'esthétique

Ces risques sont ceux associés à l'interdiction de la présence de saletés dans les aliments et à certains aspects du classement.

- Risques associés à la toxicité

Ce sont ceux associés à l'innocuité des aliments et à la présence de résidus de toute nature dans les aliments.

On se souviendra que dans l'industrie alimentaire, il est reconnu que ce sont les problèmes bactériologiques qui sont les plus importants dans cette catégorie de risque.

Dans ces trois domaines, moins l'industrie alimentaire est soucieuse de qualité, plus le risque croît pour les consommateurs et plus la facture est grande pour les agences gouvernementales.

MOYENS D'INTERVENTION POUR MINIMISER LES RISQUES

Afin de prévenir ces diverses catégories de risques, le Ministère a adopté depuis 1986, une philosophie d'inspection et d'actions correctives axées principalement sur l'identification des facteurs de risque, la correction des points critiques et le suivi des établissements problèmes.

C'est aussi la raison pour laquelle le Ministère procède par programmes d'échantillonnage pour veiller à la surveillance de la qualité des aliments et au dépistage d'altérations des aliments. Le Ministère mène quatre programmes analytiques d'échantillonnage:

- Études de profil;
- Actions correctives;
- Surveillance;
- Intervention analytique sur demande.

Les études de profil permettent d'obtenir une étude sommaire et préliminaire des divers secteurs du réseau agro-alimentaire québécois afin de dresser pour chacun de ces secteurs un portrait de la composition, de la contamination ou de l'altération de la chaîne alimentaire par des substances chimiques délétères, des organismes pathogènes, des procédés industriels inefficaces ou des modes de conservation douteux.

Le programme d'actions correctives, découle des résultats obtenus lors du programme d'études de profil. Ils visent des contrôles et des interventions analytiques impliquant des paramètres bien définis appuyés par la réglementation existante et les dispositions légales appropriées. Ce mode d'action constitue une démarche rigoureuse et énergique auprès de la clientèle afin de corriger les situations inacceptables ou d'écarter des produits reconnus altérés ou non conformes à la réglementation.

Le programme de surveillance résulte d'interventions ou de contrôles réalisés dans le but précis d'examiner analytiquement un produit issu d'un secteur particulier de la production, de la transformation, de la conservation ou de la distribution des aliments dont, généralement les suspicions ou les résultats d'études antérieures démontrent une dérogation aux normes existantes. Les programmes analytiques justifiés par l'application de lois et de règlements ou par des conventions ou des protocoles signés par le Ministère avec d'autres organismes font aussi partie de ce genre de projet. Les résultats obtenus peuvent déboucher sur les actions correctives: mesures légales ou dispositions inscrites dans la réglementation des lois encadrant le secteur agro-alimentaire.

Quant au programme d'interventions analytiques, il est destiné à évaluer, à la demande des inspecteurs et des inspectrices d'aliments, des situations précises pour appuyer leurs diagnostics et permettre de connaître l'origine des altérations dans les cas de toxi-infections alimentaires ou de répondre aux plaintes présentées par les consommateurs et consommatrices québécois.

CADRE JURIDIQUE

Ces moyens d'intervention sont appuyés juridiquement sur trois (3) lois:

- La Loi sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments, qui a pour objet d'empêcher la vente de produits malsains sur le marché québécois en édictant les prescriptions sanitaires relatives à la manutention et à la transformation des produits à tous les paliers, notamment du secteur primaire au secteur tertiaire. (ex. viande porcine de l'abattage à sa transformation et jusqu'à son service à un patient hospitalisé). Cette loi ainsi que ses règlements, concernent donc les opérations, le conditionnement et le contrôle des aliments comme les oeufs, les

viandes propres et impropres, les produits de l'érable et leurs succédanés, les fruits et légumes et les produits marins.

- La Loi sur les produits laitiers et leurs succédanés de même que les règlements concernant le paiement, la surveillance, la microbiologie, la composition, la salubrité, les succédanés du lait, le transport, les registres, le prix du lait et les distributeurs. C'est la deuxième loi administrée par le Ministère qui vous touche directement.
- La troisième loi administrée par le M.A.P.A.Q., celle qui veille à contrôler le secteur de la boulangerie et en particulier, la publicité sur le prix du pain est la Loi sur le commerce du pain.

PROGRAMMES INCITATIFS - PARTENARIAT AVEC L'INDUSTRIE

Les inspecteurs du MAPAQ ont toujours su prodiguer des conseils et des renseignements aux transformateurs et distributeurs.

C'est pour cela qu'en plus des moyens d'intervention précités, nous travaillons de plus en plus avec les entreprises du secteur tertiaire par le biais de programmes incitatifs.

Ainsi nous travaillons avec les dirigeants d'entreprises de ce secteur afin de leur fournir toutes les informations nécessaires pour solutionner leurs problèmes de conformité à la réglementation. En même temps, nous les dirigeons dans l'instauration ou la révision de programmes de contrôle de qualité.

L'expertise de notre personnel a incité les entreprises à réviser leurs standards de qualité. Notre collaboration s'est manifestée sur les aspects suivants:

- Incitation à la recherche de matières premières de qualité;
- Sensibilisation des employés à la qualité;
- Manipulations appropriées et sécuritaires;
- Techniques de nettoyage et désinfection améliorées;
- Programme de formation du personnel;
- Souci accru des conditions d'hygiène et de salubrité.

PARTENARIAT DANS LA FORMATION

Le Ministère a commandé un projet pilote pour l'élaboration de cours de formation en hygiène et salubrité, ainsi que d'examens de contrôle menant à l'obtention d'une accréditation des manipulateurs d'aliments. Ce projet est développé conjointement par la Direction de l'inspection des aliments à la consommation et la Direction de l'enseignement en agro-alimentaire, de concert avec l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe. Il comprend deux volets: d'abord, donner une formation de base à ceux qui sont en contact direct avec les aliments et ensuite, développer et administrer un examen d'évaluation menant à l'accréditation des manipulateurs d'aliments ayant suivi le cours et de toute personne jugeant avoir les connaissances nécessaires pour subir l'examen sans suivre le cours.

Le projet pilote vise à atteindre quelque 300 personnes dès l'automne 1989.

Eventuellement, ce programme de formation pourrait être diffusé par le réseau des commissions scolaires à travers tout le Québec et même dans certaines entreprises par l'intermédiaire de formateurs qui auront aussi été accrédités comme tel par le Ministère. Ces cours permettront aux manipulateurs d'aliments d'être mieux informés et plus conscients des risques associés à la préparation des aliments et de l'incidence de leurs gestes sur la santé des consommateurs et des consommatrices. Une formation plus complète et plus standardisée du personnel, et surtout des responsables des établissements de vente d'aliments, conduira inévitablement à rehausser la qualité des aliments servis aux consommateurs et consommatrices, mais aussi à améliorer la rentabilité de l'entreprise. N'est-ce pas là un autre excellent moyen de responsabiliser nos partenaires?

SERVICE D'INFORMATION TÉLÉPHONIQUE

Par l'entremise de son service d'information téléphonique (1-800-463-5023) le Ministère assure aux consommateurs et aux consommatrices du Québec un appui constant quant à leurs préoccupations par rapport à la qualité des aliments. Cette aide concerne aussi les méthodes d'entreposage et de conservation des aliments, en plus de l'appui technique des inspecteurs et des inspectrices lors de l'identification d'anomalies retrouvés dans les produits alimentaires et lors de constats d'insalubrité dans les établissements de vente d'aliments au détail ou de restauration.

RESSOURCES HUMAINES DU SOUS-MINISTÉRIAT

Le MAPAQ, et plus spécifiquement le sous-ministériat que je dirige, appuie son action par un personnel compétent et hautement dédié.

Nous savons et vous savez qu'il n'est pas facile d'aller dire à un propriétaire d'établissement que ses équipements sont malpropres, que les aliments qu'il prépare sont impropres à la consommation. Et je veux profiter de l'occasion pour saluer et remercier tout le personnel de mon sous-ministériat pour la prestation de travail qu'ils fournissent chaque jour.

En termes de ressources humaines, le Ministère dispose de 527 postes permanents ainsi que d'une centaine de postes occasionnels. Ces derniers sont affectés principalement aux activités d'inspection proprement dites, mais aussi à des activités comme le travail analytique réalisé en laboratoire; le contrôle des toxi-infections; le cheminement des plaintes; la normalisation des aliments et des unités de production, de transformation, de transport et de distribution; la contribution au développement technologique et scientifique et, évidemment, la gestion optimale des ressources.

ORGANIGRAMME DES DIRECTIONS D'INSPECTION

Description des directions de la QASA

LA DIRECTION DE LA SANTÉ ANIMALE a pour mandat d'assurer la protection et la promotion de la santé des animaux en élaborant et appliquant les lois, règlements et programmes permettant d'améliorer la qualité sanitaire du cheptel et des produits animaux québécois. Ses autres responsabilités consistent à développer la production chevaline et à exécuter des analyses spécialisées ainsi que des autopsies dans les laboratoires de pathologie animale.

LA DIRECTION DE LA NORMALISATION DES ALIMENTS veille à la conception, l'élaboration et l'interprétation des normes relatives aux aliments. Cette Direction est responsable de l'étiquetage des produits alimentaires, des permis et enregistrements, de l'approbation des plans et devis en vue de l'obtention des permis et de la préparation des dossiers de poursuites à recommander, après étude des rapports d'inspection.

LE LABORATOIRE D'EXPERTISES ET D'ANALYSES ALIMENTAIRES veille surtout au dépistage de toute altération des aliments susceptibles d'affecter la santé des consommateurs et des consommatrices, coordonne les opérations, par suite des plaintes concernant des épisodes de toxi-infections alimentaires, et met en place les mécanismes d'intervention propre à la gestion de ces épisodes.

LA DIRECTION DE L'INSPECTION DES PRODUITS CARNÉS ET LA DIRECTION DE L'INSPECTION DES PRODUITS MARINS ont comme mandat d'assurer dans les abattoirs, les usines de transformation des produits carnés et les usines de transformation des produits marins, l'hygiène et la salubrité des locaux, de l'équipement, des procédés de transformation et de manipulation afin de garantir aux consommateurs et aux consommatrices que les produits commercialisés au niveau tertiaire sont de toute première qualité.

LA DIRECTION DE L'INSPECTION DES PRODUITS LAITIERS veille à l'inspection des lieux de production, de transformation, de manipulation, d'entreposage et de distribution pour vérifier la

nature, la composition, la fabrication, la préparation et l'hygiène des produits laitiers. Cette Direction veille également à l'inspection des oeufs transformés.

LA DIRECTION DE L'INSPECTION DES PRODUITS VÉGÉTAUX applique les règlements sur les fruits et légumes frais, le classement et la vente des produits de l'érable et le Règlement sur les aliments concernant les conserveries de fruits et de légumes, les boulangeries et pâtisseries industrielles, les mielleries, les confiseries et les usines de congélation.

LA DIRECTION DE L'INSPECTION DES ALIMENTS A LA CONSOMMATION a comme mission d'assurer que les aliments identifiés comme étant propres à la consommation humaine, aux niveaux primaire et secondaire, y demeurent même après avoir subi les manipulations engendrées par leur préparation pour la vente au détail ou pour le service dans les restaurants.

A ces effectifs, il convient d'ajouter les équipes compétentes et performantes de la Communauté urbaine de Montréal et des villes de Québec, Sherbrooke et Trois-Rivières, qui sur leurs territoires respectifs, appliquent au secteur tertiaire les lois et règlements du Québec et ce, en vertu d'ententes spécifiques avec le MAPAQ.

ET LE FUTUR

Vous ayant situé l'action du MAPAQ en matière de qualité des aliments, j'aimerais maintenant vous faire part d'une certaine vision du futur en matière de qualité des aliments afin de permettre de gérer cette qualité à l'avantage de l'industrie.

Cette vision, comme vous le constaterez, implique qu'il faudra tenir compte de tous les partenaires, soit les consommateurs, les industriels et les gouvernements ainsi que des défis et des attentes selon le cas.

DU CÔTÉ DES CONSOMMATEURS (les attentes)

Les consommateurs auront de plus en plus d'attentes dont il faudra tenir compte:

- 1. Le souci de la santé**
Les consommateurs sont plus avertis et soucieux de leur alimentation. La confiance de ceux-ci envers certains produits alimentaires peut être ébranlée facilement.
- 2. Consommation à l'extérieur**
Ils prennent davantage de repas hors du foyer.
- 3. Goûts multiples et raffinés**
On demande de plus en plus des produits surtransformés et emballés, en petite portion, et de préférence frais. Ces produits sont plus fragiles et plus vulnérables.
- 4. Aliments «biologiques»**
Ce sont davantage des produits dits de spécialité, tels les aliments qualifiés de biologiques, les viandes provenant d'animaux élevés sans médicament ou sans hormones de croissance, selon des procédés plus traditionnels.
- 5. L'information accrue**
Ils ont accès à une information médiatique plus soutenue et parfois avide de sensationnalisme.
- 6. Lobby important**
Les associations de consommateurs sont plus présentes et revendiquent pour leurs membres l'accès à une nourriture saine et abondante.

DU CÔTÉ DES INDUSTRIELS (les défis)

Face aux attentes des consommateurs et dans un contexte de mondialisation des marchés, les industriels auront à relever les défis suivants:

- 1. Caractéristiques inconnues des matières premières**
Des approvisionnements et des sources plus diversifiés à cause des marchés internationaux et des facilités de transport.... Plus de choix de matières premières, **mais des matières premières aux caractéristiques inconnues.**
- 2. Technologies**
Des recours à des techniques de manipulation et de conservation plus adéquates et plus performantes i.e. sous-vide, atmosphère contrôlée.
- 3. Risques accrus de contamination**
Des risques accrus de contamination à cause de la multiplication des manipulations et des transformations.
- 4. Image de marque**
Une image de marque et une crédibilité de produits à établir et à conserver.
- 5. Productivité**
Une pression populaire grandissante pour établir un rapport qualité/prix avantageux.
- 6. Mondialisation des marchés**
Une compétition grandissante à cause des marchés plus ouverts à l'intérieur, plus d'importations. Aussi des possibilités d'exportations accrues.
- 7. Formation du personnel**
Une obligation de compter sur un personnel mieux formé et plus sensible au contrôle de la qualité à tous les niveaux.

DU CÔTÉ DES AGENCES GOUVERNEMENTALES (les défis)

- 1. Pression des consommateurs**
Une pression accrue des consommateurs pour connaître les caractéristiques précises des produits finis, surtout en regard de l'innocuité et des valeurs nutritives. D'où une obligation d'accroître la quantité et la qualité de certains contrôles analytiques.
- 2. Normes bien documentées et harmonisées**
Un recours à des normes de référence rapidement disponibles et scientifiquement bien appuyées, lesquelles devront s'inscrire dans un contexte libre-échangiste plutôt que de barrières non-tarifaires. Ces normes devront être applicables par l'industrie, tout en étant suffisamment protectionnistes pour le consommateur.
- 3. Ressources en décroissance**
Des ressources humaines et financières stables sinon décroissantes.
- 4. Pression des médias**
Les pressions médiatiques croissantes puisque le dossier alimentaire s'associe facilement au dossier environnemental.
- 5. Tarification des services selon le niveau de risque**
La possibilité de recourir à une tarification en frais spéciaux pour assurer les opérations d'inspection dans des établissements à risques élevés constants...les récidivistes.

6. Acceptation de nouveaux procédés de conservation

L'intensification des recherches pour introduire et faire accepter de nouveaux procédés de conservation. Je réfère ici particulièrement à la technique d'irradiation des aliments.

7. Formation des enfants

L'intensification de la vulgarisation des méthodes de choix et de conservation des aliments dans les classes de niveaux primaire et secondaire.

8. Le contrôle des points critiques

Le positionnement des efforts d'inspection aux points critiques de la chaîne agro-alimentaire afin d'obtenir le maximum d'impacts avec le minimum de moyens.

9. Collaboration des gouvernements

Une collaboration accrue entre les agences gouvernementales.

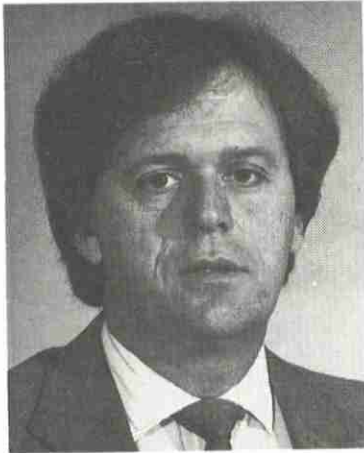
10. Implication des partenaires

Un effort constant soutenu de mobilisation et de partenariat avec la grande famille de l'industrie afin que tous et chacun des acteurs aient ce souci de qualité qui assure:

- a) Rentabilité de l'entreprise.
- b) Sécurité et pleine satisfaction du consommateur.

CONCLUSION

Au cours des prochaines années, les pouvoirs publics devraient voir leurs interventions davantage orientées vers la prévention ou l'incitation à produire la qualité... L'industrie devra elle-même se prendre en main pour exercer davantage et à son profit des contrôles sur la matière première, les procédés, les emballages, la conservation et la distribution.



M. André Gravel
Agriculture Canada

LE RÔLE DU GOUVERNEMENT DANS L'INSPECTION DES ALIMENTS UN APERÇU SUR L'AVENIR

Le rôle du gouvernement est d'agir dans l'intérêt public. Il est généralement accepté que l'intérêt public comprend: la sécurité du pays, la sécurité de la personne et de sa propriété, le contrôle des maladies et le manque d'efficacité de l'opération du marché libre.

L'intérêt public touche donc deux aspects de l'inspection des aliments. Ce sont, le contrôle des maladies et le manque d'efficacité de l'opération du marché libre. Le contrôle des maladies vise les épidémies et s'applique également au contrôle des toxi-infections alimentaires. Les ministères impliqués sont Agriculture Canada, Santé et Bien-Être Social Canada, Pêcheries et Océans Canada, et leurs contreparties provinciales. Quant au manque d'efficacité de l'opération du marché libre, on se réfère à la nécessité que l'individu ou consommateur possède l'information nécessaire pour une prise de décision informée. Par exemple, le classement de la qualité du contenu des fruits et légumes en boîtes de conserve. On peut également se référer aux normes de composition des produits de viande, c'est-à-dire, leur contenu minimal en viande.

L'emphase historique sur l'inspection des aliments a été d'assurer que les aliments soient propres; c'est-à-dire visiblement propres. Du côté inspection des viandes, la loi sur l'inspection des viandes de 1907, qui était effectivement une loi commerciale, visait à détecter principalement les grands zoonoses, c'est-à-dire la tuberculose et la brucellose. Les règlements qui se rapportent à cette loi mettaient l'emphase sur l'inspection organoleptique.

L'emphase aujourd'hui est d'assurer, comme autrefois, que non seulement les aliments soient visiblement propres; mais en plus, que les aliments soient propres et exempts de contamination invisible, porte sur les résidus d'ordre chimique ou biologique (bactéries). Donc on peut dire que dans l'intérêt du public, Agriculture Canada est chargé de contrôler des maladies qui peuvent être provoquées par des résidus invisibles tels que les bactéries ou les produits chimiques et de fournir au public l'information nécessaire pour une prise de décision informée quant aux aliments qu'ils achètent.

L'état présent des choses quant aux résidus chimiques, laisse croire que ces résidus ont un niveau d'incidence très bas et qu'en fait le niveau est en baisse. Que l'on parle de pesticides, métaux lourds, médicaments vétérinaires ou hormones, la situation est la même. Néanmoins, le niveau de surveillance pour la détection de ces produits est de plus en plus intensif.

Quant aux bactéries, c'est un champ d'intérêt en voie d'évolution. Nous voyons un intérêt accru du public pour des bactéries telles que salmonelles et listeria. Ces bactéries ne sont pas nouvelles, mais certains changements démographiques peuvent expliquer la recrudescence d'intérêt qu'on leur porte. Nous assistons actuellement à une augmentation de la population susceptible (immuno-compromise). Cette population susceptible est augmentée par un vieillissement de la population, un

nombre accru de patients traités pour le cancer par radiation ou par la chimiothérapie et évidemment un nombre croissant de malades atteints de SIDA. Les bactéries de type E coli toxique représentent également un danger croissant quoique leur incidence est peu élevée à cause des conséquences graves de cette toxi-infection.

Dans le paragraphe précédent, j'ai mentionné que nous voyons actuellement une augmentation des tests pour résidus chimiques. Même si ces résidus ne sont présents que dans un faible pourcentage des cas. Ceci s'explique en grande partie à cause de la perception des consommateurs et des pressions grandissantes de nos partenaires commerciaux. Il existe en effet une inversion complète entre la perception de risque telle que perçue par les scientifiques et celles des consommateurs.

Cependant des sondages ont indiqué que la confiance dans l'inspection gouvernementale n'a pas changé de façon significative à travers les années. Les experts en sondage indiquent qu'un niveau de confiance dans un agence gouvernementale de 66% est assez bien. Les résultats des différents sondages sont les suivants:

- a) Sondage Goldfarb 1976: 66%
- b) Environmental Monitor, Février 1989: 65%
- c) Angus Reid, Mai 1989: 70%

À la question est-ce que les aliments en provenance du sol sont salubres, le sondage Environmental Monitor rapporte que 89% des répondants ont dit oui.

À la question est-ce que les produits chimiques sont définitivement présents dans les aliments, 36% des répondants au sondage Environmental Monitor ont répondu oui alors que ce pourcentage n'était que de 27% dans un sondage antérieur.

A la question: «Oui, selon vous, est la source la plus fiable de renseignements sur la salubrité des produits destinés aux consommateurs en ce qui a trait aux contaminations chimiques dangereuses?», le sondage Environmental Monitor de juillet/août 1989 a fourni la réponse suivante:

- a) Les employés des ministères de santé publique - 36%
- b) Des groupes privés intéressés dans l'environnement - 33%
- c) Des employés du ministère de l'Environnement - 16%
- d) Les compagnies qui vendent et fabriquent les produits - 6%

Les grandes directions qu'adoptera Agriculture Canada dans l'avenir en inspection des aliments se concentrent dans les domaines suivants:

Une coordination et une coopération accrues avec les ministères de la Santé et du Bien-Etre Social du Canada, des Pêches et Océans, et de la Consommation et des Corporations de même qu'avec nos collègues au niveau provincial.

Cette coordination accrue est une des grandes directions contenues dans le rapport Nielson qui établissait l'autorité du ministère de la Santé et du Bien-Etre Social du Canada en matière de santé et de sécurité des aliments. Ce rapport indiquait également qu'Agriculture Canada serait le contact unique au niveau des usines enregistrées de même qu'aux frontières.

Des ententes ont été signées avec le ministère de la Santé en ce qui concerne les échanges d'information sur les performances des établissements. Ces ententes prévoient également des revues de vérification conjointes.

Agriculture Canada effectuera également une inspection et un contrôle accrus sur les produits importés. A cet effet, Agriculture Canada a fait parvenir à tous ses partenaires commerciaux (exportant des produits agricoles au Canada) un questionnaire portant sur les systèmes de contrôle mis en place dans les pays d'origine. Le programme de contrôle qu'Agriculture Canada a mis sur pied vise les points suivants:

1. Une revue des lois, règlements et directives pour s'assurer que ceux-ci sont au moins équivalents au système d'inspection canadien.

2. Une revue systématique des systèmes de détection des résidus chimiques.
3. L'évaluation sur place du niveau de salubrité des usines.
4. Une certification uniforme des produits.
5. Une réinspection à l'arrivée de ces produits basée sur le niveau de risque et la performance des pays et des établissements exportateurs.
6. L'analyse selon un plan d'échantillonnage statistiquement établi de produits agricoles importés pour présence de résidus.

Agriculture Canada réorientera ses programmes d'inspection pour viser une inspection plus scientifique et pour déceler les résidus par la voie de tests rapides. On a déjà mis sur pied des tests de détection des antibiotiques et des sulfas et nous travaillons sur le développement de tests rapides pour la détection de salmonelles et de pesticides, particulièrement dans les fruits et les légumes frais. On fera de plus en plus affaire à des laboratoires privés accrédités pour faire des analyses de routine ce qui permettra au laboratoire du gouvernement d'agir en matière de contrôle de qualité des analyses du laboratoire privé et de travailler sur le développement de nouvelles méthodes de détection. La mise en place de tests rapides représente des avantages tant du point de vue scientifique que du point de vue financier puisqu'on assiste à une réduction du nombre d'échantillons expédiés au laboratoire.

Une autre grande direction qui provient également du rapport Nielson est la formation de groupe conseil composé de diverses parties pour prendre des décisions sur les politiques à suivre en matière de niveaux de risques associés aux programmes d'inspection. Le travail est déjà amorcé à cet égard puisque un groupe conseil a été formé et que les programmes de l'inspection de la viande et des produits laitiers ont déjà été revus. Le produit fini de ces révisions est soit une validation des systèmes d'inspection ou des recommandations spécifiques pour redresser des situations jugées inacceptables.

Agriculture Canada se concentrera également sur l'utilisation de l'analyse des hasards et le contrôle des points critiques pour modifier ses procédures d'inspection. Dans un tel contexte, nous assisterons à une plus grande implication de l'industrie dans le domaine du contrôle de la qualité. L'inspecteur gouvernemental sera utilisé dans un tel contexte pour vérifier les systèmes de contrôle mis en place par les industriels plutôt que d'assurer lui-même le contrôle de la qualité. On a déjà d'ailleurs expérimenté ce concept avec la mise en place du système d'inspection rationalisée du poulet. Ce système qui comprend le développement par les agences gouvernementales de critère ou de paramètre précis quant à la qualité des produits présuppose que les échantillons sont prélevés par l'industrie pour vérifier la conformité à ces normes. L'inspecteur d'Agriculture Canada vérifie le travail de l'industrie et prend également des échantillons mais de façon beaucoup plus restreinte.

La dernière grande direction qu'entend adopter Agriculture Canada en matière d'inspection vise à harmoniser les exigences et les normes entre les divers ministères impliqués, et les deux palliers gouvernementaux, c'est-à-dire provincial et fédéral. Des efforts seront également faits pour une normalisation au niveau international par le billet d'association telles que Codex Alimentarius et l'Organisation mondiale de la santé.

Je vous remercie de votre attention.



M. Roger Mainville,
Vice-président des opérations,
Tyson Canada

Ce titre décrit très bien l'optique et les positions prises depuis un certain temps par l'industrie agro-alimentaire de la volaille. Vous m'excuserez de ne pas mentionner les viandes rouges, n'étant pas aussi familier avec ce secteur de l'alimentation et ses méthodes d'inspection.

Dans notre secteur nous verrons, dans un futur rapproché, de moins en moins d'inspection visuelle et de plus en plus d'inspection scientifique ou analytique.

Nous croyons que l'inspection visuelle est très difficile à juger comme standard d'inspection entre les différentes provinces, transformateur d'une région et même de différentes usines d'une même firme. Cette méthode, quoique justifiable à certain regard, est visuelle.

Le critère visuel ne doit pas demeurer le seul pour juger de l'innocuité des aliments. Des méthodes plus scientifiques devront être développées tout en tenant compte des coûts et de tous les autres facteurs pertinents.

Le budget pour la recherche et le développement, qui devrait dans un pays industrialisé comme le nôtre faire partie des préoccupations journalières, a reçu à date un intérêt monétaire mitigé de la part des autorités politiques.

Ces initiatives de recherche devraient être divisées équitablement à travers le pays. Dans le passé, souvent de nouvelles méthodes ont été essayées dans d'autres provinces et les résultats ont été transférés au Québec à une date ultérieure.

Les charges de travail de ces nouveaux mécanismes d'inspection et de contrôle seront de plus en plus initiées et supportées par les producteurs, les transformateurs, les fabricants ainsi que les détaillants. Seulement avec le concours de tous, serons nous en mesure d'obtenir des résultats concrets qui satisferont la société.

Présentement, l'inspection est assurée par Agriculture Canada avec une délégation de pouvoir du Gouvernement du Québec.

Le consommateur, sur ses achats de poulets frais ou congelés, voit la légende d'inspection d'Agriculture Canada ainsi que le grade de qualité apposé sur une étiquette ou un sac.

Cette double fonction de l'inspection porte à confusion aux yeux du consommateur.

Nous croyons qu'il serait opportun de séparer ces deux fonctions. L'inspection des aliments assumée par l'industrie avec supervision. Mais la qualité, gradation, esthétique des produits que nous transformons, devraient être laissées aux transformateurs exclusivement.

Nous, chez Tyson, sommes conscients de nos responsabilités envers nos clients et de la qualité de nos produits. Nous donnons présentement sur nos produits vendus avec notre marque de commerce;

«Qualité garantie ou argent remis»

Pour arriver à donner et respecter cette garantie, nous avons présentement mis en place un service de contrôle de qualité qui s'avère un outil indispensable dans la réalisation de nos objectifs.

Les fonctions de l'inspection seront, dans le futur, de plus en plus axées vers un travail de vérification des systèmes mis en place par les industries pour obtenir l'innocuité des aliments.

La qualité et l'innocuité des aliments est un problème qui n'est pas unique au transformateur. Notre position a toujours été une de responsabilité industrielle. Si des oiseaux sains et en bonne condition apparente nous sont envoyés à l'abattage, il y a de grosses chances pour que nous produisions un produit sain et de belle apparence.

Trop souvent, dans le passé, l'emphase de l'inspection a été dirigée vers les transformateurs. Nous croyons qu'il est important que des efforts de recherche additionnelle soit employés pour vérifier la qualité et la salubrité de tous les secteurs de production, exemple: moulées, couvoir, élevage, TP, etc. Après tous ces efforts, le produit poursuivra sa route dans les secteurs de distribution, entreposage, et finalement au consommateur. Il serait important que ces secteurs fassent aussi partis de ces recherches car la qualité et l'innocuité des aliments ne pourront être obtenues que par un effort de tout le secteur agro-alimentaire.

Notre compagnie mère étant complètement intégrée, elle peut mieux contrôler tous les secteurs de sa production.

Cependant, au Canada, notre philosophie étant une de ferme familiale, le problème se pose avec plus d'acuité.

L'industrie de la volaille par le CCTOV est active au niveau national. Nous faisons des réunions régulières avec Agriculture Canada. Nous avons aussi établi un comité d'inspection technique. Récemment, un groupe de personnes responsables d'abattoirs du Canada, avec des représentants d'Agriculture Canada, ont fait un voyage d'étude en Europe pour vérifier et étudier les programmes et méthodes d'inspection.

Toutes ces nouvelles initiatives et méthodes devront être chapeautées par les autorités politiques concernées dans une très grande coopération avec tous les intervenants.

Pour que le consommateur en général croit, sans aucun doute, au système d'inspection, il faut premièrement, lui assurer un produit dont l'innocuité est assuré et qu'il reconnaisse, dans la légende d'approbation, une garantie de ce fait.

De plus, le responsable de la marque commerciale (transformateur), devra s'assurer et prendre la responsabilité de vérifier que tous les critères de salubrité, qualité, valeur alimentaire, esthétique soient respectés.

Un programme d'éducation devra être mis en place par l'industrie, orienté vers les consommateurs, non pas en livres de recettes, mais en directives concernant la conservation, la manutention, la cuisson et l'utilisation de ces aliments. A quoi sert un programme complet d'innocuité de viande de volaille si l'utilisateur ne sait pas utiliser ce produit de manière correcte?

Depuis un certain temps, dans une variété de produits agricoles, nous observons les faits suivants:

Oeufs à vendre, frais!

Poulet, frais!

Légumes biologiques, frais!

Miel, fromage, etc. frais!

Toutes ces marchandises sont produites sur des fermes. Et les produits que nous recevons pour transformation, viennent aussi de ces fermes.

Serait-il possible que tous les poulets qui sont envoyés aux abattoirs commerciaux soient handicapés et que les autres, vendus directement au public, soient toujours sains et exempts de maladie? Je vous laisse le soin de tirer vos propres conclusions.

J'aimerais cependant mentionner que les autorités sont plutôt muettes sur le sujet.

Pour conclure, j'aimerais vous donner un bref historique de la compagnie Tyson.

La revue Meat Poultry, de juillet 1989 donnait les informations suivantes: Tyson était au 7e rang des compagnies agro-alimentaires américaines avec des ventes 1 935 000 000 opérait 32 usines avec 26 500 employés.

En juillet 1989, Tyson a acheté Holly Farm, laquelle était au 13e rang, avec 1 293 000 000 ventes, 26 usines, 15 000 employés.

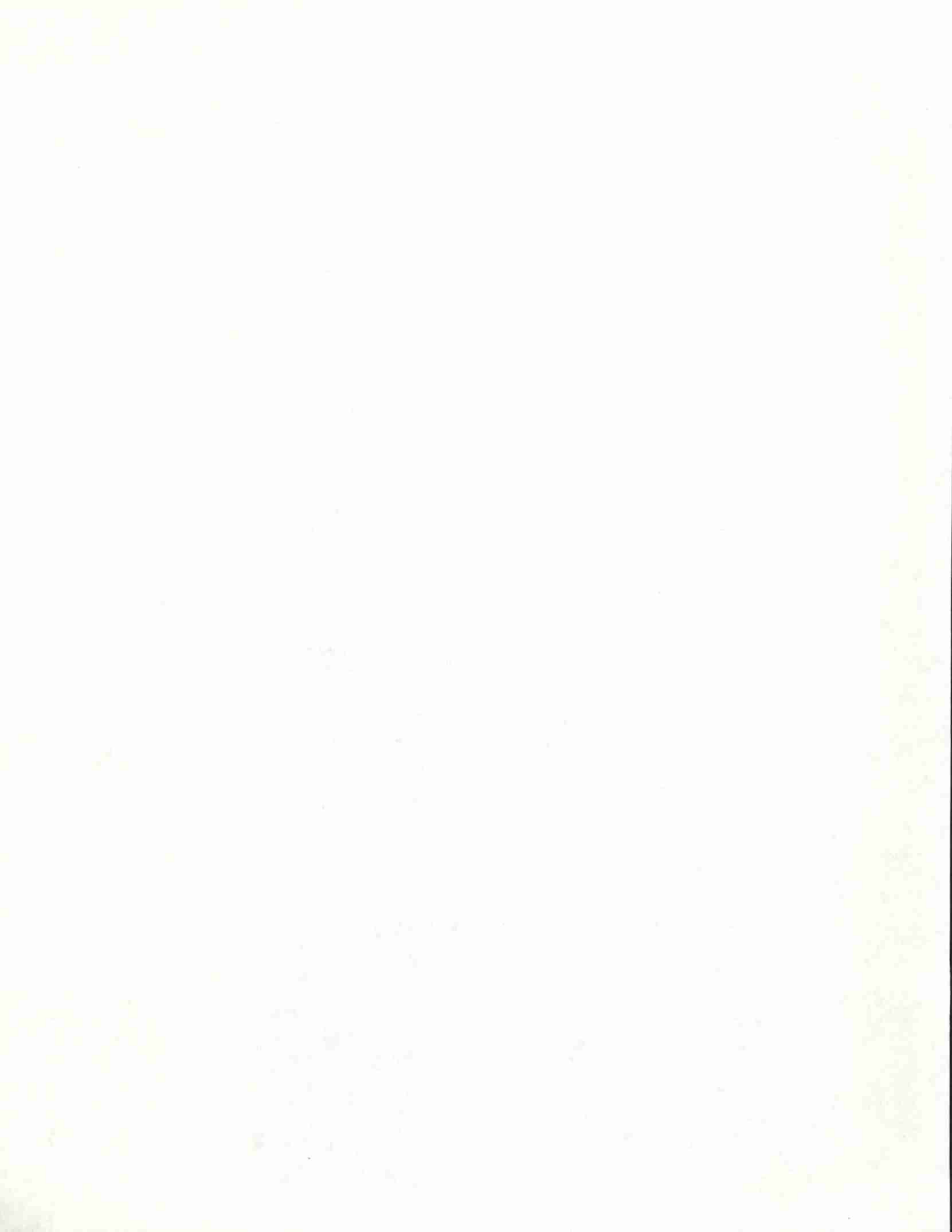
[
La revue Meat Poultry d'août 1989, informait que Tyson avait un volume de 70 000 000 livres de volailles par semaine et Con Agra, avec un volume de 30 000 000 livres par semaine se situe en deuxième place.

Nous sommes maintenant établi au Canada dans la province de Québec et nous voulons réitérer notre engagement envers la qualité et la recherche d'innocuité de nos produits. Par cet engagement, nous croyons que l'inspection est nécessaire et importante pour garantir cette qualité. Nos standards doivent excéder les exigences gouvernementales. Seulement en se dépassant, serons nous en mesure d'exceller et de fournir à nos clients le genre de produit qu'ils sont en droit de s'attendre.

Pour obtenir ces résultats, nous avons commencé, il y a quelques mois, à mettre en place un programme de contrôle de qualité qui compte déjà 11 personnes et un vice-président. Ce noyau est déjà au travail, vérifiant température du produit, camions, état des emballages, âge du produit, apparence, qualité, inventaire.

Si on veut obtenir des résultats concrets et durables, il nous faut y mettre le prix et les efforts nécessaires et surtout, avoir une confiance inébranlable envers nos employés qui sont la clef du succès.

Nous croyons que tous ensemble nous pouvons réussir. C'est pour cette raison que nous osons dire, OUI, nous sommes d'accord sur le thème du colloque, «L'inspection des aliments, d'abord une responsabilité de l'industrie alimentaire».





*M. Donat Roy,
Les Fromages Saputo Ltée*

PROGRESSION DU GROUPE SAPUTO

L'usine démarre en 1954.

De 1954 à 1959, la compagnie s'accapare, par la qualité de ses produits, une niche importante du marché dans la communauté italienne de Montréal.

En 1959, à la suite des succès obtenus, la compagnie est constituée en société. En même temps, les actionnaires décident d'élargir leur champ d'action et construisent une nouvelle fromagerie sur la 8e Avenue dans le quartier Saint-Michel à Montréal.

En 1971, deux piliers de l'industrie laitière du Québec de l'époque «Produits Caillette Inc.» de Maskinongé, et «Produits Laitiers Lessard Inc.» de Saint-Justin sont acquis.

De 1971 à 1976, forte de ces deux acquisitions, la compagnie s'implante solidement sur le marché national canadien par l'entremise de son propre réseau de distribution.

En 1977, la direction forme une compagnie qui portera le nom de «Les Aliments Sapco Limitée» pour la vente et la distribution de ses produits.

En 1981, en réponse à la demande toujours croissante pour ses produits, la compagnie met en chantier à Mont-Laurier, une nouvelle usine.

Toujours en 1981, le bureau de direction fait sa première acquisition hors Québec en achetant les actions de Spataro Cheese Limited de Cookstown, Ontario.

En 1984, désireuse de valoriser son lactosérum, la compagnie décide de relever le défi en acquérant les actifs de la défunte Sodispro à Saint-Hyacinthe.

En 1986, une occasion de consolidation de marché se présente à la compagnie. Ils acquièrent les actifs de «Fromages Gamma Inc.»

En 1987, le bureau de direction achète les actions de «La Crèmerie Saint-Boniface Inc.», à Saint-Boniface de Shawinigan.

En janvier 1988, la compagnie fait une autre acquisition hors Québec. Elle achète Superior Cheese Limited à Souris au Manitoba.

À la fin de 1988 et au début de 1989, deux nouvelles acquisitions aux États-Unis dont Richmond Cheese au Vermont et Jefferson Cheese au Maryland.

La compagnie Saputo s'est adaptée depuis longtemps aux nouvelles orientations des services d'inspection parce qu'elle est consciente de ses responsabilités face à ses clients.

En effet, pour s'assurer de la qualité des produits offerts, de multiples analyses sont effectuées dès la réception du lait jusqu'à la distribution du produit d'un bout à l'autre du Canada.

Chaque usine de fabrication possède son laboratoire d'analyse et un personnel qualifié formé par l'I.T.A. spécialement pour l'industrie laitière. Ces personnes volent à maintenir et à améliorer la qualité et l'innocuité de nos produits par diverses analyses chimiques et microbiologiques à chaque étape de la production. De plus, une personne responsable s'occupe du suivi des résultats d'analyses de laboratoire dans l'usine. Il existe bien des inquiétudes face aux nouveaux pathogènes émergeant. Dans le passé, l'industrie laitière a fait face à la brucellose et à la salmonellose et doit maintenant combattre le listéria.

Nous avons donc mis en place un système de contrôle de l'environnement afin de minimiser le risque de la présence de ces pathogènes dans nos établissements. Dans l'industrie fromagère, toute pièce d'équipement est fabriquée avec du matériel sanitaire.

Ainsi, dans notre nouvelle usine, tout le matériel de fabrication est en acier inoxydable et la fabrication elle-même automatisée.

En outre, l'emballage s'effectue dans des salles en environnement contrôlé. L'accent est mis sur la sanitation; comme un système de lavage automatique et le personnel est soumis à des règles d'hygiène très strictes: uniforme de travail obligatoire, port de la résille, pas de bijoux, pas de gomme à mâcher, pas de cigarette dans l'usine. Même le déplacement des personnes est surveillé pour éviter la contamination croisée.

Le personnel est aussi tenu de participer à des séances de formation afin de le sensibiliser à ses responsabilités, au moyen de films vidéo et de conférences.

Nous exerçons un contrôle très rigoureux de chaque point d'entrée de nos usines, allant du simple électrocuteur à mouches en passant par les chambres à pression positives et les bassins sanitation pour les pieds et les mains. Toute cette panoplie de moyens est mis en place dans le but express de prévenir l'entrée de bactéries non désirées.

Nous possédons des systèmes automatiques de défaillance (valves de diversions) du pasteurisateur à lait, de rejet automatique des produits dont le poids est non conforme et de détecteur de métal. Dans l'industrie laitière, nous assurons la sécurité jusque sur la tablette d'épicerie, par exemple, avec l'emploi du sceau de sécurité transparent dans nos contenants de bocconcini, et nous tentons d'informer nos clients par l'entremise de la liste des ingrédients et le mode de conservation indiqué. Ces moyens vous garantissent un produit sain et frais. Enfin, les produits offerts aux consommateurs sont aussi codés pour faciliter un rappel en cas d'incertitude.

La compagnie possède aussi son propre système d'inspection qui veille à maintenir et à améliorer constamment les critères de qualité de façon à prévoir l'imprévisible. Nous sommes aussi conscients de l'environnement en terme de pollution. Tout le lactosérum est envoyé à notre usine de Saint-Hyacinthe où il est transformé en lactose et protéines. De nombreux projets sont prévus pour la constante valorisation du lactosérum, sous la responsabilité du Dr Jacques Roland qui s'est récemment joint à nous à titre de directeur de la recherche et du développement.

Les inspecteurs provinciaux et fédéraux viennent souvent vérifier notre système de gestion de la qualité.

Nous voulons accueillir des inspecteurs compétents, discrets et courtois et non pas des policiers. Nous croyons à une philosophie de collaboration et de communication dans les moments opportuns entre les inspecteurs et la compagnie.

Il est aussi important de faire comprendre au public que le risque «0» est pratiquement impossible, surtout lorsque l'on parle de bactéries, invisibles à l'oeil nu, et dont la présence ne peut être confirmée qu'après plusieurs semaines. Nous voulons que ce public apprécie les efforts mis en oeuvre par les fabricants et les services d'inspection. Nous croyons qu'au Canada nous réussirons à relever le défi d'une alimentation saine et sans risque.

Merci!



M. Pierre Brodeur,
*Président et directeur général,
Steinberg Québec*

Mesdames,
Messieurs,

C'est avec plaisir que j'ai accepté de vous adresser la parole aujourd'hui. Nos intérêts en matière d'alimentation sont les mêmes et nos objectifs se rejoignent, soit fournir à nos clientèles respectives des produits sains, variés et de bonne qualité.

A ces divers titres, Steinberg, tout au cours de son histoire, a souvent fait figure de novatrice. Dès 1933, notre entreprise opère dix magasins.

Steinberg devient également un précurseur en matière de réfrigération et d'emballage des viandes, ce qui lui amène une clientèle de plus en plus nombreuse et fidèle. Sa réputation franchit les frontières. Beaucoup d'observateurs de l'étranger viendront étudier sur place ses méthodes de travail et comment elle réussit à offrir une si grande variété de produits frais.

Je soulignerai, à titre d'exemple, que nous fûmes les premiers détaillants durant les années 40 à procéder au mirage des oeufs et qu'à cette époque Steinberg, consciente de la mauvaise qualité des oeufs sur le marché, créait sa propre catégorie A-1 exerçant par le fait même un contrôle sur les producteurs quant à l'alimentation des poules pondeuses et aux modes de transport et de conservation du produit.

Durant les années 50 et subséquemment, Steinberg multiplie les innovations et conserve son leadership en matière de qualité et de fraîcheur. L'entreprise met sur pied tour à tour deux laboratoires: le premier pour contrôler et décider quels sont les produits méritant de porter la marque maison; le second pour évaluer la production de la boulangerie que Steinberg venait d'ouvrir et qui à l'époque était la plus grande en Amérique du Nord.

Parallèlement, Steinberg inaugurerait un centre de distribution de fruits et légumes dont toutes les aires étaient réfrigérées. Il s'agissait là d'une première au Québec.

La réputation de propreté des établissements Steinberg a toujours été citée en exemple. Face à la croissance exceptionnelle des années 70, des mesures additionnelles de contrôle s'imposaient et, dès 1975, Steinberg mettait en application un programme d'hygiène alimentaire vite reconnu comme un des meilleurs en Amérique.

En plus d'analyser les denrées en laboratoire, comme je le disais précédemment, les responsables de ce programme procèdent, au cours de visites dans les supermarchés, à près de 350 vérifications. Ils ne concentrent pas seulement leurs efforts sur ce qui est visible pour le client, mais ils analysent

aussi tout ce qui regarde la manipulation. Et ils voient à ce que soient respectées les méthodes de travail et les normes d'hygiène qu'ils ont eux-mêmes établies.

Deux ans plus tard, on assiste à l'apparition d'un laboratoire mobile qui a pour mission de fournir aux employés de Steinberg les connaissances techniques et professionnelles de façon à ce qu'ils puissent rencontrer les exigences de l'entreprise et du Gouvernement en matière de protection du consommateur.

Le but visé était d'effectuer un blitz de sensibilisation aux nouvelles normes d'hygiène afin d'accélérer leur processus d'implantation.

Ce laboratoire, unique en son genre au Québec, doté d'équipements audio-visuels, parcourt alors nos divers points de vente pour parfaire la formation du personnel.

Tout au cours de ces années et encore aujourd'hui, Steinberg a toujours respecté scrupuleusement les normes imposées par le Gouvernement et souvent, parce que plus directement impliquée dans le domaine alimentaire, elle a devancé celui-ci, notamment dans le domaine de la formation, par le biais entre autres du laboratoire mobile, dont je vous ai parlé tout à l'heure.

Voilà brièvement ce que nous avons fait par le passé. J'aimerais maintenant vous expliquer ce que nous faisons aujourd'hui. Pour débiter, je dois mentionner que notre société a subi au cours des deux dernières décennies des mutations profondes dont nous avons tous été témoins. L'arrivée massive des femmes sur le marché du travail, l'apparition des familles mono-parentales, l'éclosion de nouvelles mentalités, un afflux important d'immigrants et des Québécois voyageant de plus en plus allaient bouleverser le tissu social et les habitudes alimentaires.

Notre clientèle s'est alors morcelée en plusieurs sous-groupes dont il fallait satisfaire les goûts de plus en plus diversifiés. Cette clientèle n'étant plus homogène, si nous n'avions pas pris le virage à l'intérieur même de nos supermarchés, elle se serait alors tournée vers les spécialistes qui répondaient mieux à ses nouvelles attentes.

Le client actuel est plus que jamais conscient que son état de santé et la bonne forme physique qu'il recherche dépendent directement de la nourriture et de l'eau qu'il consomme, de l'air qu'il respire. En un premier temps, il a recherché la variété; aujourd'hui il s'attarde à la qualité au point qu'il fait passer souvent en second le prix du produit.

Nous nous devons de répondre à ce type d'aspirations et même devancer les attentes du client.

Nous nous penchons depuis longtemps sur la qualité et la fraîcheur des produits que nous vendons. Dans le cas des fruits et légumes, comme nous nous approvisionnons d'abord au Québec ou en Ontario à chaque fois que c'est possible, il nous a été plus facile d'imposer nos propres règles du jeu dans les domaines de la production et de la distribution.

Les Canadiens consomment par année 504 livres de produits frais per capita comparativement à 350 en 1972 et ce, en toute saison. Cette croissance dans la consommation de produits frais s'explique de plusieurs façons. Des technologies différentes ont vu le jour permettant la création d'une kyrielle de nouveaux produits. Aujourd'hui l'accès à de nouveaux marchés, des réseaux de transports à l'échelle planétaire, des techniques de conservation plus avancées ont permis l'arrivage de fruits et légumes frais douze mois par année. Comme je vous le disais plus tôt, le consommateur, qui est finalement notre raison d'être, a lui aussi énormément évolué. Il s'intéresse aux nouveaux produits et s'attend à retrouver cette grande variété de produits frais en étalage. Non seulement il veut savoir ce qu'il mange, mais il veut aussi qu'on lui dise quels sont les éléments qui composent les produits qu'il achète. Constamment, nous cherchons à améliorer l'information sur nos produits et en magasin afin d'informer notre clientèle sur le contenu nutritif des produits vendus (sel, sucre, cholestérol, calories, etc), ainsi que tout autre renseignement jugé pertinent. Le consommateur continuera à changer et nous devons continuer à évoluer au même rythme que lui pour pouvoir le guider dans ses choix, ce qui fait partie de notre mission.

Grâce à la recherche et au transfert technologique, ainsi qu'à la disponibilité de ressources humaines compétentes, nous avons pu concilier les exigences des consommateurs avec la capacité concurrentielle. Nous avons établi nos normes, qu'on pense à la variété, soit couleur, texture et saveur, qu'on pense au calibrage, à l'emballage ou encore aux conditions de conservation.

Nous avons pu exiger que nos laitues soient refroidies sous vide, et que notre maïs frais le soit par immersion en eau glacée. Nous avons encouragé le producteur locale d'asperges et d'endives et en avons fait la promotion. Plus récemment, nous avons suivi avec intérêt les recherches en matière de culture hydroponique et encourageons ces nouveaux producteurs qui nous fournissent douze mois par année des produits sains et propres n'ayant pas nécessité l'usage de pesticides. Une agriculture donc, beaucoup plus respectueuse de l'environnement et soucieuse de préserver les ressources naturelles.

Nous avons fait de même avec les producteurs biologiques qui enrichissent leur terre par voie d'ensemencement, n'utilisant que des engrais végétaux et animaux. Ces deux types de produits sont trop peu nombreux sur le marché pour l'instant et nous ne pouvons acheter hélas que ce qui est disponible tout en encourageant ces producteurs à augmenter leurs cultures.

Nous avons ouvert près de 80 poissonneries dans nos supermarchés au Québec et 43 en Ontario. Nous avons aussi été les premiers à former nos préposés aux poissonneries pour qu'ils ne mettent en vente que des produits de haute qualité et qu'ils puissent conseiller leurs clients dans leur choix et dans les diverses façons d'apprêter le poisson.

Pour compléter ces efforts locaux et exercer une influence sur nos producteurs étrangers, nous offrons maintenant à notre clientèle ce que nous avons appelé la «triple garantie Steinberg».

- Tous nos fournisseurs doivent nous assurer par contrat que leurs fruits et légumes satisfont à la réglementation établie par le gouvernement canadien;
- Tous nos fruits et légumes importés doivent répondre aux normes et exigences des lois et règlements du gouvernement canadien, entre autres, en matière d'innocuité;
- Afin d'assurer leur qualité, les fruits et légumes offerts dans nos supermarchés sont soumis régulièrement à une inspection en laboratoire.

Ce recours à un laboratoire indépendant consiste justement à s'assurer périodiquement et sur une base régulière de l'innocuité des produits que nous vendons. Ces mesures sont appelées à être raffinées, renforcées davantage, et cela nécessite une implication plus large de nos fournisseurs et des autorités gouvernementales affectées à ce dossier.

Steinberg, comme vous pouvez le constater, a déjà beaucoup fait pour fournir à sa clientèle des produits sains et de qualité. Mais elle demeure consciente qu'il y a encore beaucoup à faire et elle a déjà mis en marche de nouveaux projets.

Nos activités, celles de nos fournisseurs et celles de nos clients s'articulent autour de sept grands pôles:

- production
- fabrication
- transformation
- emballage
- étiquetage
- distribution
- conservation

Nous avons toujours exercé une étroite surveillance pour qu'à chacune de ces étapes le produit soit et demeure de qualité. Mais nous renforcerons nos mesures actuelles en développant et appliquant, de concert avec nos fournisseurs, à partir d'octobre, les grandes lignes du programme HACCP.

«HAZARD ANALYSIS FOR CRITICAL CONTROL POINTS»

QUE NOUS APPELONS EN FRANCAIS

«ANALYSE DES RISQUES - MAITRISE DES POINTS CRITIQUES DE CONTROLE»

Ce programme vise à prévenir plutôt qu'à guérir et suit le cheminement du produit alimentaire à travers toutes les étapes qu'il franchit jusqu'au moment de sa consommation. Il en garantit ainsi l'innocuité et vise à l'élimination de tous les éléments pathogènes et autres qui pourraient s'y immiscer.

De plus, il est important de continuer à sensibiliser de façon concrète les employés du domaine de l'alimentation à l'importance de l'hygiène et de la propreté lors du maniement des denrées périssables. Nous continuerons évidemment nos efforts en ce sens.

Comme vous le voyez, chaque époque nécessite des transformations et je crois pouvoir affirmer que notre entreprise a toujours été à l'avant-garde. Elle compte bien le demeurer dans les années qui viennent, années où la protection de l'environnement et l'innocuité des aliments deviendront la première de nos priorités.

En effet, aucun producteur, distributeur, détaillant ne pourra continuer à fournir à sa clientèle des produits sains si l'environnement - air, terre et eau - se dégrade.

La science a beaucoup fait pour l'homme et notre espérance de vie par rapport au siècle dernier en est la preuve la plus évidente. Mais parallèlement à l'acquisition de nouvelles connaissances, nous avons développé de mauvaises habitudes, dont l'utilisation à outrance de certaines technologies de production.

Il est impératif de revoir en profondeur et le plus rapidement possible toute la problématique entourant l'innocuité des aliments. Il est important d'étudier et de parfaire les mécanismes de la gestion de crises en mettant sur pied une stratégie de communication qui, tout en visant à informer et à protéger la population, évitera d'être alarmiste. Par le passé, nous avons trop souvent été aux prises avec des crises qui, la plupart du temps, auraient pu être amoindries par une meilleure communication entre les autorités gouvernementales et l'industrie de l'alimentation. Je pense notamment à l'épisode des moules toxiques et à celui des raisins du Chili. C'est dans des cas semblables qu'un plan de contingence doit être mis sur pied afin que nous soyons en mesure de bien réagir aux situations d'urgence. Il faut absolument instituer de façon formelle une ligne de communication entre les ministères concernés et les intervenants de l'industrie de l'alimentation afin de bénéficier rapidement des renseignements adéquats et de prendre les mesures qui s'imposent. Je pense surtout aux détaillants de l'alimentation qui, du fait qu'ils traitent directement avec leur clientèle, se doivent d'être les premiers avertis des situations d'urgence afin de pouvoir agir le plus rapidement possible auprès de la population en prenant les mesures appropriées.

Steinberg a toujours été consciente de ses responsabilités face à sa clientèle et à la population en général. En tant qu'entreprise elle a su prendre ses responsabilités et croit qu'il est du devoir du gouvernement d'en faire autant, et de ne pas délaissier ce dossier crucial qu'est l'innocuité des aliments et le contrôle de la qualité. Nous croyons qu'il est essentiel, pour faire avancer ce dossier, qu'une agence gouvernementale soit en place pour supporter et collaborer avec les entreprises de l'industrie de l'alimentation, en exerçant un contrôle bien défini, et en partageant les responsabilités à l'égard de la population canadienne.

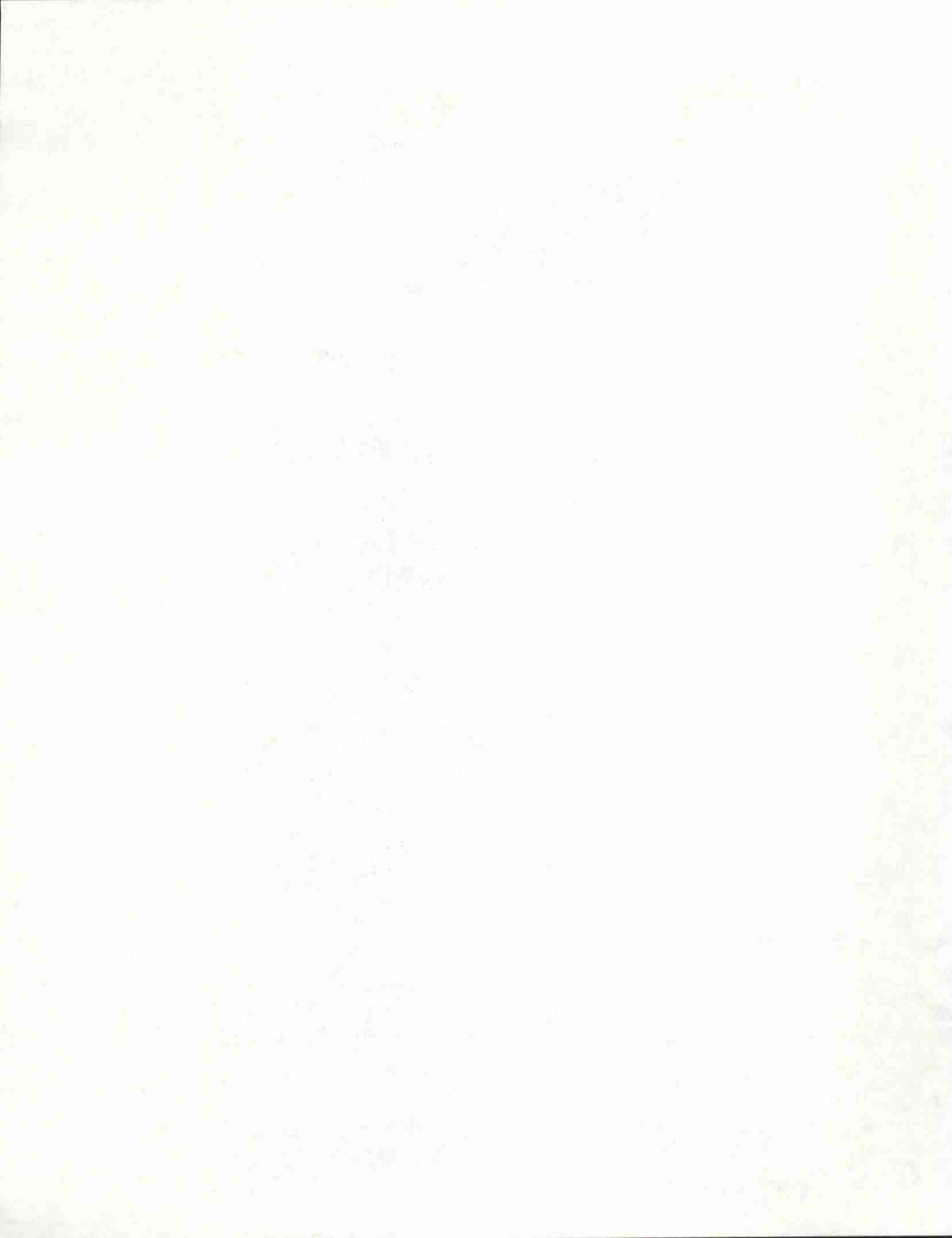
J'ai d'ailleurs déjà exprimé ce point de vue lors d'une récente table de concertation tenue le 4 mai dernier à Montréal sous les auspices du MAPAQ. Et je tiens à réitérer ce point de vue aujourd'hui, à savoir que le gouvernement doit conserver le mandat de déceler et régler les problèmes reliés à cette question.

Il faut également répondre adéquatement aux questions relatives à la protection de l'environnement, telle la gestion des résidus des pesticides, la composition des produits (aérosols, CFC), l'emballage ainsi que toute la problématique entourant le recyclage.

Il est vital pour nous d'éviter d'improviser; il faut avancer *après consultations avec les intervenants concernés*. Cette même collaboration est primordiale afin de mieux assurer un échange valable sur certains dossiers clés. Il faut reconnaître que certaines réglementations contraignantes ont encore force de loi. Un bon exemple de cela serait l'incapacité dans laquelle nous sommes de distribuer du pain frais à la population du Québec le lundi! De même, la consolidation du secteur manufacturier (privilégier l'axe nord/sud) aura un impact inflationniste considérable sur le coût des aliments et mettra une pression énorme sur les entreprises de transformation québécoises qui devront pour survivre avoir accès aux matières premières à un prix international compétitif sinon ils seront condamnés soit à vendre leurs entreprises, soit à rechercher des créneaux hautement spécialisés. Il est ironique de constater que certaines réglementations imposées par le Ministère récemment (étiquetage de la charcuterie et du vrac par exemple) nous incitent malheureusement à moins supporter les PME québécoises, fabricantes de ce type de produits, pour revenir aux multinationales spécialisées dans le «*packaged goods*». Je suis sûr pourtant que ce n'était probablement pas l'objectif visé par la réglementation.

En ce sens, nous nous devons de multiplier la concertation pour pouvoir continuer à fournir des produits de haute qualité, sains pour l'être humain et l'environnement. Nous devons aussi nous unir pour mieux affronter la concurrence étrangère que l'ouverture de nos frontières rendra omniprésente. Enfin, il nous faut accentuer nos efforts de recherche et multiplier les innovations dans le sens d'un plus grand bien-être pour chacun des citoyens.

Mesdames, Messieurs, Merci.



ANALYSE DES RISQUES ET MAÎTRISE DES POINTS CRITIQUES (HACCP)

*M. Robert P. Wooden,
Pillsbury Ltd*

La prévention dans la sécurité des aliments

Je suis ici aujourd'hui pour vous entretenir de la sécurité dans le domaine alimentaire et non pas de la qualité des aliments. La sécurité dans le domaine des aliments concerne l'absence d'effet nuisible au consommateur. La qualité d'un aliment a trait au goût, à la texture, à la couleur, à l'odeur, au prix, à la vie de tablette et à d'autres caractéristiques importantes mais qui n'ont aucun effet sur la santé. La sécurité dans le domaine des aliments est un absolu qui relève de l'éthique et de la loi. Elle ne peut être négociée. La qualité d'un aliment est tout ce sur quoi le producteur et le consommateur s'entendent. Cette entente est négociable et peut changer de temps à autres. Les goûts peuvent changer mais la salmonellose donne toujours mal au ventre.

L'industrie a deux approches grandement différentes pour le contrôle de la sécurité alimentaire et également pour le contrôle de la qualité. Une de ces approches vise à mettre toutes les responsabilités d'un programme de contrôle sur les épaules de l'agence réglementaire. L'entreprise n'a aucun programme d'assurance qualité ou de personnel consacré à cette activité et se fie aux services d'inspection gouvernemental pour prévenir les conséquences économiques d'une négligence dans le domaine de la sécurité. Un des meilleurs exemples auquel on peut penser se trouve dans l'industrie de la viande et de la volaille aux Etats-Unis. Elles se sont traditionnellement fiées aux programmes d'inspection et à la présence d'un inspecteur sur les lieux.

L'autre approche industrielle consiste à assumer elle-même l'entière responsabilité pour ces programmes de contrôle. Ces entreprises ont des programmes d'assurance qualité et le personnel requis pour le mettre en place. Dans ce cas, l'inspecteur du gouvernement devient une sorte d'employé additionnel. Dans certains cas, l'agence réglementaire devient intégrée dans le programme, mais dans la plupart des cas, elle devient un intervenant de l'extérieur qui vérifie de temps à autre. Cette façon de penser vise la protection du consommateur. L'entreprise reconnaît que leur première responsabilité est envers le consommateur et qu'elle doit faire tout ce qui est nécessaire pour leur éviter les problèmes de sécurité alimentaire, car les consommateurs sont également des clients. La différence entre les consommateurs et les clients est d'ordre financier. Les consommateurs mangent les aliments - les clients les achètent. Ces entreprises reconnaissent qu'on ne peut avoir des clients à long terme à moins d'avoir des consommateurs satisfaits. Ce langage s'adresse au compte en banque des entreprises et c'est pour ces derniers un très grand facteur de motivation lorsqu'on y pense sérieusement.

Les coûts estimés des maladies d'origine alimentaire ont été publiés dans le numéro du mois d'août 1989 du «Journal of Food Protection». L'étude a été réalisée par E.C. Todd de Santé-Bien-Être à Ottawa.

- Il y a environ 2.2 millions de cas de maladies d'origine alimentaire au Canada et cela coûte 1.3 milliard de dollars annuellement.
- Les chiffres pour les Etats-Unis sont de 12.6 millions de cas et cela coûte 8.8 milliards de dollars.

C'est ce à quoi s'attaque le HACCP - l'aspect humain et financier des maladies d'origine alimentaire.

Le HACCP est une approche systématique à la sécurité des aliments qui examine toutes les composantes de la chaîne d'une production alimentaire - de la ferme à la table - pour identifier les maillons qui sont critiques pour l'aspect sécurité. Le HACCP n'a été développé uniquement que pour produire des aliments sécuritaires.

Le système HACCP est conçu pour un produit spécifique et tient compte des conditions particulières dans lesquelles un aliment est manufacturé, distribué et utilisé par les consommateurs.

Le Comité aviseur national sur les Critères microbiologiques pour les aliments a décrit les principes du HACCP comme suit:

1. Une évaluation des risques associés avec la culture, la récolte, les produits bruts et les ingrédients ainsi que la transformation, la production, la distribution, la mise en marché et la consommation des aliments.
2. La maîtrise des points critiques requise pour contrôler et identifier les risques.
3. L'établissement des conditions auxquelles on doit se conformer pour chacun des risques.
4. L'établissement de procédures pour surveiller les points critiques.
5. L'établissement de mesures correctives à utiliser lorsqu'il y a une anomalie identifiée par la surveillance des points critiques.
6. L'établissement d'un système efficace de registres qui constituent des dossiers de contrôle des points critiques et des actions prises pour corriger les anomalies.
7. L'établissement de procédures pour vérifier que le système de maîtrise des points critiques fonctionne adéquatement.

Le comité a aussi formulé les définitions suivantes:

1. **Risques:** Toute condition biologique, chimique, environnementale ou physique qui peut produire une maladie ou une blessure au consommateur.
2. **Point de contrôle critique:** Tout point dans une chaîne alimentaire particulière où un manque de contrôle peut résulter en un risque inacceptable pour la santé.
3. **Ingrédients à risque:** Tout ingrédient dans un produit qui, s'il n'est pas traité ou analysé correctement, peut produire une blessure ou une maladie au consommateur.
4. **Point de contrôle:** Cette expression peut être utilisée à tout endroit dans une chaîne alimentaire où un manque de contrôle peut conduire à un risque inacceptable pour la santé, mais qui peut conduire également à des pertes économiques ou à une infraction aux règlements.

Plus un produit est susceptible de constituer un risque microbiologique, chimique ou physique, plus important devient le système HACCP. Lorsque tous les points critiques de contrôle ont été identifiés et adéquatement contrôlés, le manufacturier peut être assuré que le produit est sécuritaire à l'intérieur des bornes du HACCP.

Une très brève histoire du HACCP

Le HACCP a résulté du besoin qu'avait la NASA d'alimenter les premiers Américains qui ont voyagé dans l'espace dans les années 1960. Il y a eu plusieurs problèmes au début; ces problèmes se sont aggravés à mesure que les vols duraient plus longtemps. La NASA avait besoin d'aliments qui ne s'émietteraient pas en l'absence de gravité et nécessitait une assurance à 100% que les aliments de l'espace n'étaient pas contaminés. Les programmes d'assurance-qualité de cette période ne pouvaient donner cette assurance. Et le programme de «zéro défaut» ne s'appliquait pas aux

aliments; on ne peut s'assurer de l'inocuité des aliments en n'analysant que le produit final. Tout statisticien qui comprend un tant soit peu le système de production d'aliment sera en mesure de démontrer rapidement la futilité d'échantillonner le produit final pour assurer la sécurité alimentaire. Les chances de rater un échantillon défectueux sont très fortes.

Il était clair qu'un contrôle était nécessaire sur toute la chaîne alimentaire - de la ferme à la capsule spatiale - . Le concept était qu'il fallait éliminer la nécessité d'analyser le produit final en enlevant les problèmes à chacune des étapes de la chaîne. Cette idée était révolutionnaire pour l'époque; malheureusement, elle l'est encore de nos jours pour plusieurs personnes et plusieurs entreprises. Elles reconnaissent qu'une variation de 3 écarts-types dans la performance du procédé est très large et que cela peut causer des problèmes de qualité. Cela peut causer également des problèmes de sécurité alimentaire (i.e. grande variation de pH, de température ou de teneurs de solides).

Le système HACCP a deux composantes:

1. **HA ou analyse des risques:** apporte une évaluation générale de tout le procédé fondée sur les ingrédients, le procédé, l'entreposage, le distributeur et le risque d'abus potentiel par le consommateur dans le but d'identifier les maillons faibles de la chaîne.
2. **Maîtrise des points de contrôle:** les étapes dans la chaîne de production, à partir des produits bruts aux produits finis où un manque de contrôle pourrait résulter en un risque inacceptable. L'approche utilisant le HACCP partage les risques en trois catégories principales:
 - Les risques microbiologiques
 - Les risques chimiques
 - Les risques physiques

Il est important de reconnaître que ces risques peuvent être inhérents aux matériaux et au procédé ou qu'ils peuvent venir de l'environnement. En dernier lieu, l'environnement lui-même peut être envisagé comme un risque. Avec le système HACCP, on identifie d'abord les risques et on développe un système de contrôle pour maîtriser ces risques.

Il y a différentes sortes de points critiques de contrôle.

1. **Les points de contrôle physiques:** aimants, détecteur de métal, tamis, écran, étalonnage des thermomètres.
2. **Les points de contrôle biologiques:** la pasteurisation.
3. **Les points de contrôle environnementaux:** la microbiologie environnementale.
4. **Les points de contrôle chimiques:** pesticides, additifs alimentaires, composés provenant des bouilloires.

Plusieurs aspects du HACCP sont déjà en place individuellement dans l'industrie. Mais le programme HACCP donne une vision d'ensemble systématisée de toute l'opération - de la ferme à la table - . Le plus grand changement par rapport aux vieux systèmes traditionnels est que le contrôle des points critiques doit être surveillé par une personne qui garde scrupuleusement des registres précis de ce qui se passe et qui agit de façon positive si quelque chose sort des limites acceptables. L'aspect qui est difficile à comprendre pour un grand nombre de personnes est de réaliser que la sécurité alimentaire doit être conçue et incluse dans un aliment et contrôlée durant la fabrication. Les vieilles méthodes d'inspection de contrôle de qualité qui se limitent à vérifier le produit final peuvent conduire les responsables de la production à ne se fier qu'à l'inspection du produit final pour attraper les lots défectueux: «que l'inspecteur du produit final l'attrape, ce n'est pas notre affaire».

Il n'est pas suffisant de simplement contrôler la sécurité d'un produit à l'intérieur d'une entreprise. En faisant cela, on manque environ 2/3 du programme de sécurité. Il est essentiel de vérifier ce que les fournisseurs, les distributeurs et les consommateurs font. Une importance particulière du système HACCP repose sur la responsabilité des fournisseurs d'approvisionner en matériaux qui sont sécuritaires pour l'utilisation projetée.

Les ingrédients peuvent être contaminés par des pathogènes, des matières étrangères comme du fil métallique, du verre ou des produits chimiques défendus tels les pesticides. Des contenants d'ingrédients ont déjà été mal identifiés dans le passé; cette erreur a introduit un risque chimique différent de celui auquel on aurait pu s'attendre. Les matériaux d'emballage contribuent à la présence d'ingrédients chimiques qui vont de l'emballage à l'aliment; ces matériaux peuvent aussi ajouter des contaminants qui sont déjà présents dans les aliments. L'emballage peut aussi produire une atmosphère modifiée provoquant ainsi la croissance de pathogènes qui autrement demeureraient à des niveaux non significatifs.

Le fait que l'on connaisse les fournisseurs d'ingrédients, leur système et le contrôle de ces derniers est essentiel pour la sécurité du produit. Les risques physiques qui résultent d'une adulation d'aliments sont la cause majeure des plaintes de consommateur et des interventions des agences appliquant une réglementation. Certains risques physiques tels ceux résultant d'un défaut de fonctionnement d'un détecteur de métal ou d'un thermomètre mal étalonné peuvent causer des problèmes de sécurité. Des écrans et des tamis peuvent enlever des matières étrangères et prévenir des problèmes de sécurité. Ils peuvent également se briser et devenir des matières étrangères dans l'aliment plutôt que de prévenir cette situation. C'est pourquoi la surveillance des risques physiques est si importante.

Un des risques physiques les plus embarrassants durant des années dans nos usines de pizzas a été la présence de contaminants métalliques dans les viandes. De la grenaille à fusil, des balles de petit calibre, des lames de rasoirs brisées, des étiquettes métalliques pour les carcasses et les séparateurs de saucisses s'introduisent dans le procédé à différentes étapes. Certains de ces items sont enlevés par la plaque perforée du hachoir à viande ou à saucisse. Mais nous avons trouvé qu'en installant un détecteur de métal sur le hachoir avant d'utiliser la viande à pizzas, on éliminait un grand nombre de problèmes. Il est préférable de limiter le problème à quelques livres de viande partiellement transformée que de vérifier la contamination potentielle de tout un lot de pizzas prêtes à consommer.

Jusqu'à présent, nous avons mentionné que le système HACCP concerne la sécurité des aliments et non leur qualité. Les principes du HACCP identifient celui-ci à un système de prévision et de prévention qui vise à empêcher les problèmes plutôt qu'à les résoudre après qu'ils se soient produits. Les catégories de risques sont microbiologiques, physiques, chimiques et toutes peuvent être environnementales.

De quelle façon une entreprise développe-t-elle, met-elle en place et utilise-t-elle un pareil système?

Chez Pillsbury, nous utilisons une approche en dix points basée sur les principes de prévention plutôt que sur l'inspection. Ces dix points sont:

1. Chaque produit aura des spécifications clairement décrites y compris la formulation détaillée, le procédé, l'emballage et les vérifications en cours de fabrication.
2. En se basant sur ces spécifications, chaque produit aura une Analyse de Sécurité Alimentaire. Cette analyse couvrira les catégories de risques énumérés précédemment, déterminera ce qui peut faire défaut et à quel point de la chaîne. En se basant sur cette analyse, on pourra identifier les risques et les surveiller.
3. Les exigences spécifiques pour les produits achetés sont identifiées pour tous les produits bruts. On inspecte chez les fournisseurs. Des spécifications sont élaborées. On aide à installer les programmes HACCP dans ces établissements.
4. Chaque établissement manufacturier possède des Bonnes Pratiques Industrielles; ces bonnes pratiques sont suivies. Ces Bonnes Pratiques Industrielles sont spécifiques pour un établissement donné ainsi que pour un produit et son procédé. Un établissement où l'on fabrique des pizzas sera différent d'une meunerie.
5. Chaque ligne et chaque système dans chaque usine a un ensemble complet de plans décrivant chaque pièce d'équipement et ses interdépendances avec d'autres pièces d'équipement. Ces plans sont mis à jour lorsqu'il survient des changements ou qu'il y a des vérifications périodiques qui dépendront du produit et du procédé. Les points de contrôle critique pour chaque système sont identifiés et superposés sur les plans. Avec chacun des

points de contrôle critique, il doit y avoir une description écrite du risque sous forme de tableau; la localisation exacte de la pièce d'équipement; de quelle façon elle doit être surveillée; à quelle fréquence; les normes et les tolérances (s'il en est); le nom et le titre de la personne responsable de la surveillance; quoi faire si les normes et les tolérances sont dépassées; et de l'espace pour initialer, inscrire la date et décrire le résultat de la surveillance effectuée. On appelle ces étapes le système de Contrôle Physique des risques et comme on peut le penser, c'est une composante très importante du programme HACCP.

6. Chaque établissement possède un système de rappel capable de récupérer en huit heures des aliments en utilisant les numéros de lots.
7. Les manufacturiers qui ont des contrats avec nous sont considérés comme des extensions de notre établissement et doivent rencontrer les mêmes critères pour la sécurité des aliments.
8. Chaque usine est vérifiée pour l'assainissement et de nouveau pour la conformité avec les systèmes de sécurité alimentaire sur une base annuelle ou plus fréquemment selon la ligne de production et son rendement.
9. Nous écoutons les plaintes des consommateurs. Toutes nos étiquettes ont un numéro de téléphone sans frais d'appel (800) et nous avons une équipe de personnes qui reçoivent environ 280 000 appels par année. Une très petite fraction de 1% de ces appels a trait à des problèmes potentiels. L'appel téléphonique étant une démarche rapide, nous pouvons obtenir des renseignements et réagir très vite.
10. Tous les incidents ayant une conséquence possible sur la sécurité sont rapportés immédiatement aux quartiers généraux de la compagnie. Cela comprend des défauts aux points de contrôle critique aussi bien que tout autre problème dans l'usine en question. Ce rapport permet deux possibilités. D'abord, on peut apporter toute la collaboration possible pour aider l'usine à résoudre le problème. Deuxièmement, nous pouvons examiner les tendances en regardant tous les problèmes venant de toutes les autres sources semblables.

La responsabilité pour la conception, la révision et l'assurance de la qualité des opérations est attribuée à notre département. Nous sommes une entreprise décentralisée, mais la sécurité alimentaire est centralisée. Pour toute entreprise, mais particulièrement pour les plus grosses qui ont plusieurs usines, j'estime que cela est important. La sécurité alimentaire est le point critique. Quelqu'un doit en assumer la responsabilité.

La firme Pillsbury est une multinationale dans le domaine de l'alimentation. Nous allons à la source pour nos produits bruts et nous fabriquons et distribuons des aliments dans plusieurs pays. La gamme des 10 points décrit notre situation d'une façon adéquate. Il y a plusieurs petites firmes ou établissements dont les produits ou les lignes de production sont inférieures en nombre aux nôtres. Le concept HACCP est-il encore applicable? Oui, il l'est. Le HACCP exige que chaque produit soit spécifique et examiné pour sa sécurité à l'utiliser, appareil par appareil, ligne de production par ligne de production dans l'usine. C'est la même chose que la firme soit grande ou petite, que le produit soit simple ou complexe. D'une façon ou de l'autre, le système HACCP s'applique.

Du point de vue des agences qui appliquent les règlements, le système HACCP est un outil dont disposent les inspecteurs. Aux États-Unis, le Département de la Sécurité alimentaire et de l'inspection (Food Safety and Inspection Service) qui s'occupe de l'industrie de la viande et de la volaille a émis une alerte il y a environ 1 mois. Ils ont statué que le système HACCP est un outil qui a bien fonctionné dans les cas où il a été appliqué. C'est maintenant le temps pour que le Food Safety and Inspection Service commence à incorporer le système HACCP comme contrôle de fabrication dans la réglementation s'appliquant à ces industries.

Au Canada, un système d'expertise est en développement; ce système utilise le HACCP et ses principes en se servant d'un programme P.C. (personal computer). L'ordinateur peut amener le responsable d'une industrie alimentaire ou le représentant de l'agence réglementaire à se servir de la notion de sécurité alimentaire d'un produit et en utilisant le contrôle des points critiques pour assurer cette même sécurité. Ce projet a été très fortement appuyé par les représentants d'Agriculture-Canada qui s'occupent de sécurité alimentaire.

Une des réalisations de ce procédé qui reçoit actuellement beaucoup d'attention de la part des agences à Washington est calquée sur les réglementations qui s'appliquent aux conserves à faible acidité. Pour les conserves, un organisme certifié dans les procédés thermiques un expert doit évaluer et produire un rapport écrit pour chaque sorte de produit, boîte de conserve, équipement et installation. A moins que l'expert ne transmette son rapport au Food and Drug, une conserverie ne peut fonctionner aux Etats-Unis.

Les agences réglementaires songent fortement à établir un système d'experts certifiés en HACCP qui évalueraient les programmes HACCP soumis par les entreprises. L'inspection des établissements qui ont adopté le HACCP consisterait à vérifier que le programme est en place et fonctionne. Les établissements qui n'ont pas le système HACCP seraient sujets à l'inspection traditionnelle des «planchers, murs et plafonds» sur une base plus fréquente de même qu'un échantillonnage substantiel du produit fini. Ce genre d'inspection traditionnel est beaucoup plus dispendieux et moins efficace.

Nous avons mentionné un nombre de bénéfices que le système HACCP apporte aux entreprises. Faisons-en une liste.

- Il a été prouvé qu'il protège mieux le consommateur. Cela maintient le niveau des ventes et parfois l'augmente.
- Une approche individuelle au système HACCP est économiquement rentable en éliminant beaucoup de rejets des produits finis. Il est mieux de déceler le métal dans la viande crue que dans les pizzas prêtes à être consommées.
- Il permet à un établissement ou à une agence réglementaire de viser à la sécurité sans qu'il existe de confusion dans l'esprit du fabricant entre sécurité et qualité.
- La plupart des établissements qui ont un programme de contrôle de qualité standard trouveront qu'il n'y a pas d'augmentation à long terme pour les coûts ou le personnel. C'est tout simplement une question de réorienter quelques activités existantes et de les harmoniser pour en faire un programme cohérent.
- Finalement, le gouvernement y arrive! Comme les budgets des agences réglementaires sont serrés relativement aux problèmes et à la perception de la sécurité alimentaire, elles n'ont pas d'autre choix que d'aller vers des programmes plus efficaces tels que le HACCP.

L'idée de prévenir les problèmes dans le domaine de la sécurité alimentaire plutôt que de se fier à l'analyse du produit fini est devenue populaire. Elle a été développée en réponse à un réel besoin de sécurité alimentaire pour les aliments consommés dans l'espace. Elle a été proposée publiquement à la première conférence sur la sécurité alimentaire en 1976. Elle a été utilisée également comme base pour les règlements s'appliquant aux aliments en conserve à faible acidité par le FDA aux Etats-Unis dans les premières années 1970. Elle a été recommandée par le Conseil National des Recherches en 1985 et aussi par le comité avisier sur les Critères microbiologiques pour les aliments durant les deux dernières années. Elle est adoptée par l'industrie et par les agences gouvernementales dans d'autres pays. C'est une idée qui a atteint sa pleine maturité.

**GUIDE D'ANIMATION
DES ATELIERS A ET B**

ANIMATION

Durée des ateliers: 30 minutes
Nombre d'ateliers: 2
Nombre de participants: environ 10 personnes

Tâches et rôles de l'animateur

- . Se présenter et demander aux participants de le faire
- . Donner aux participants l'objectif de l'atelier ainsi qu'un aperçu de son déroulement
- . Utiliser les 3 questions énoncées pour chaque atelier comme guide à la discussion
- . Faciliter l'expression de la majorité des participants et gérer le temps de parole en conséquence
- . Aider les participants à préciser leur pensée, reformuler
- . Ramener régulièrement à l'objectif de l'atelier
- . Compléter après l'atelier, la feuille «sommaire de l'atelier» et la remettre à M. Robert Marcoux

Bon atelier!

ATELIER A

Objectif: Identifier les impacts des propositions ministérielles pour le transformateur.

Questions

1. Quel est l'élément que j'ai particulièrement retenu des différentes présentations de ce matin?
2. Quel est, selon vous, le *défi* majeur du transformateur pour les prochaines années?
3. Donner un exemple d'action qui permettra au transformateur, dès maintenant, de relever ce défi?

ANIMATEUR

Sommaire de l'atelier A (Les transformateurs)

Les éléments les plus significatifs de l'atelier:

1. Les défis du transformateur

S'adapter à la nouvelle situation. Les inspecteurs ne présentent pas un problème

2. Les exemples d'action

Les inspecteurs devraient avoir une attitude moins policière et plus conseiller technique

3. Autres

Les inspecteurs sont-ils assez qualifiés?
Les normes du ministère sont des minimum.
Dialogue. Cours de formation.
Il y a parfois de la duplication.

ATELIER B

Objectif: Identifier les impacts des propositions ministérielles pour le consommateur.

Questions

1. Quel est l'élément que j'ai particulièrement retenu des présentations de cet après-midi?
2. À quel *défi majeur* sera confronté le consommateur dans les prochaines années?
3. Donnez *un* exemple d'action qui aiderait le consommateur, dès maintenant, à relever ce défi.

ANIMATEUR

Sommaire de l'atelier B (Le consommateur)

1. Les défis pour le consommateur

Les consommateurs sont réticents. Les laboratoires privés peuvent être «achetés».
Les risques seront plus grands.
Les consommateurs seront jugés.

2. Les exemples d'action

Un sceau de qualité de la part du ministère.

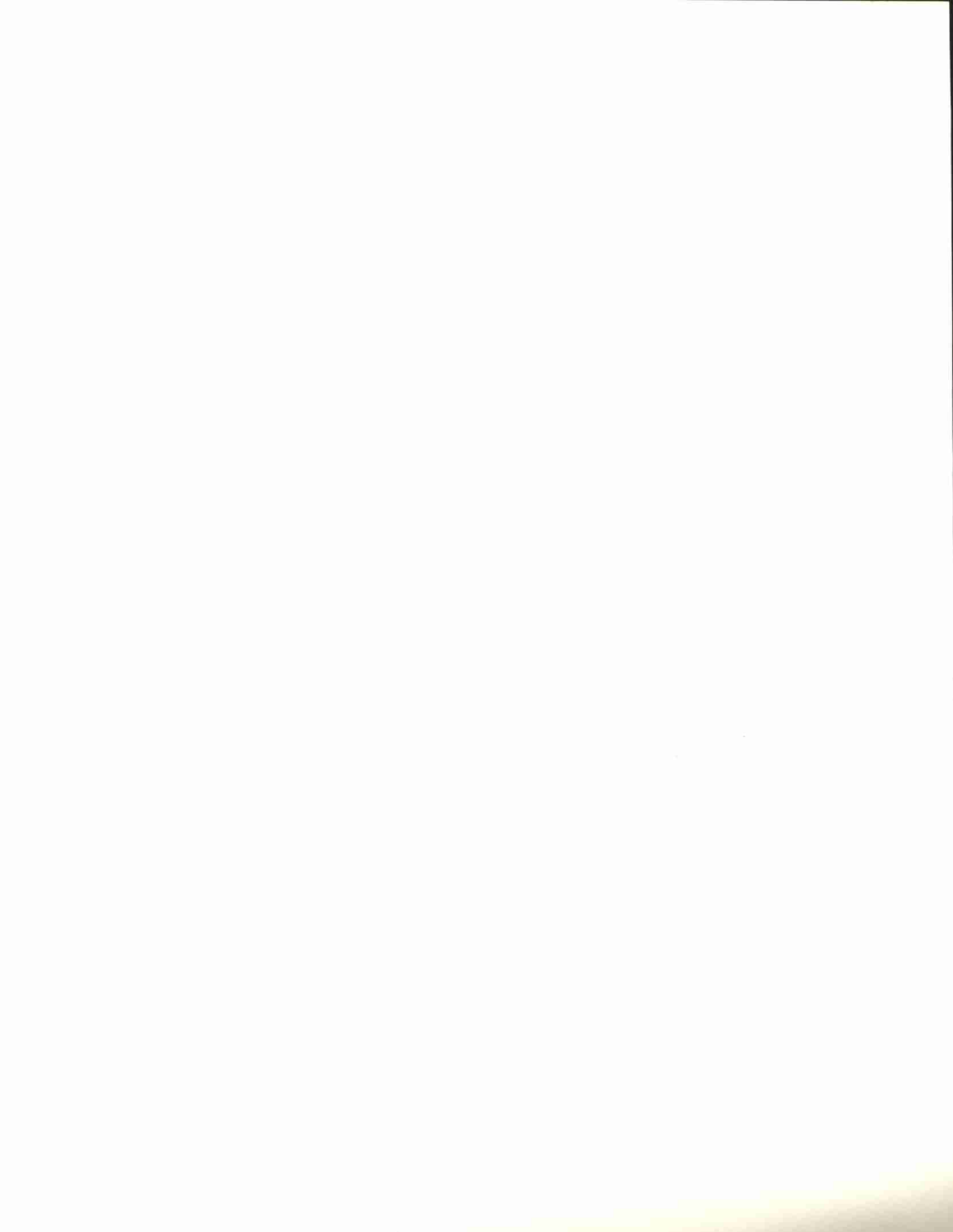
3. Autres

Cela pourrait amener une diminution des prix.

REMERCIEMENTS

Les autorités du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, le Conseil des denrées alimentaires du Québec, le Comité d'assurance de la qualité et le Comité d'organisation désirent témoigner aux participants, aux conférenciers, aux personnes-ressources, aux commanditaires et aux médias d'information leur plus vive appréciation pour leur dévouement, leur contribution et leur aide à la réussite de cet événement.

Abdesslam Guerch
*Secrétaire du Conseil
des denrées alimentaires
du Québec*



Bibliothèque Cécile – Rouleau



QMC A 433 070



Gouvernement du Québec
Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation