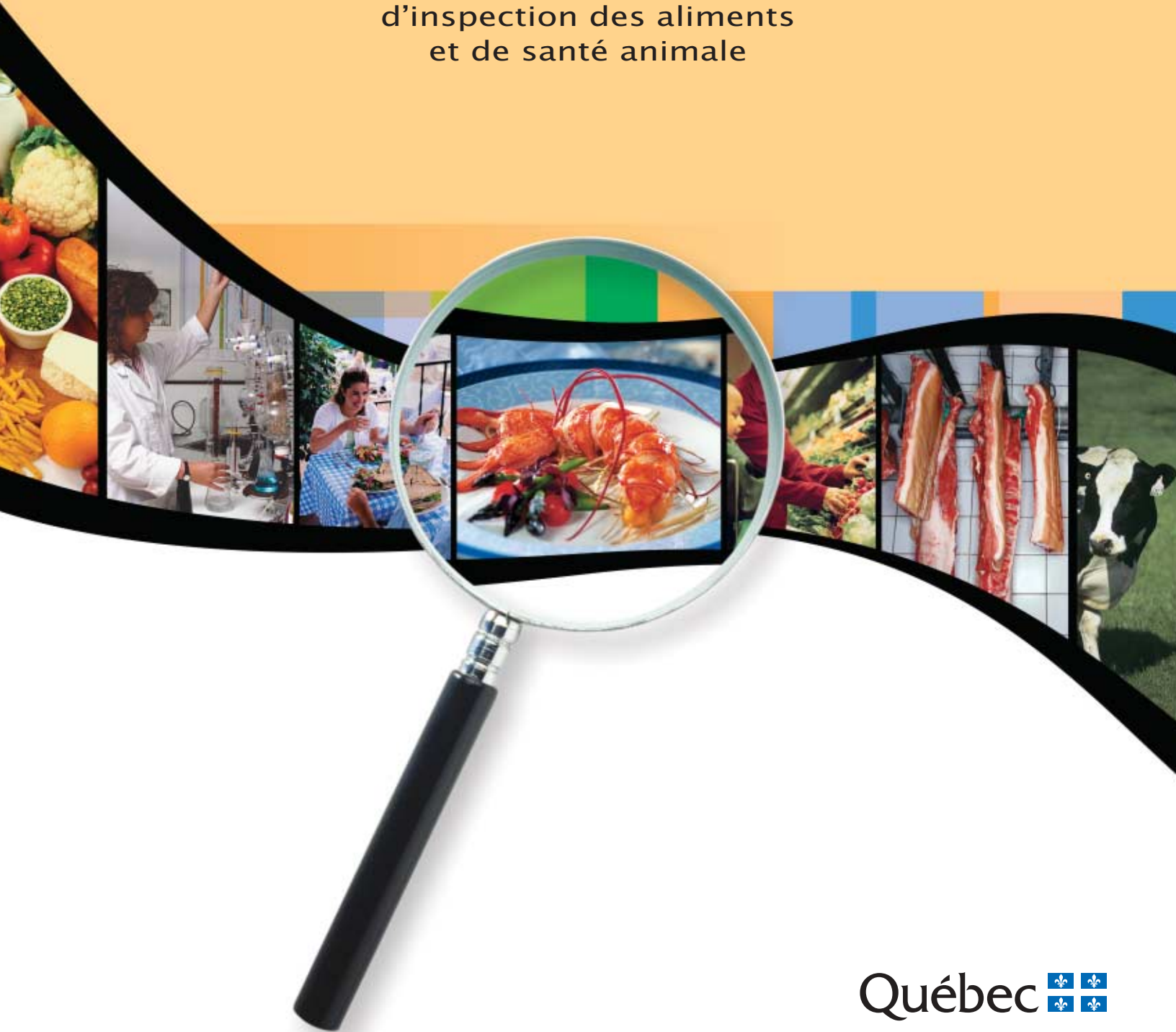


PLAN D'AFFAIRES 2005-2008

Centre québécois
d'inspection des aliments
et de santé animale



Le contexte

En ce début de 21^e siècle, la société exprime de plus en plus d'attentes à l'égard du secteur bioalimentaire, principalement en ce qui concerne les façons de produire et de manipuler les aliments. Ces préoccupations en matière d'innocuité des aliments, tout comme à l'égard de la santé animale, ont amené le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) à déterminer trois enjeux majeurs pour l'organisation :

1. Des aliments sains et des animaux sains ;
2. La confiance de la population ;
3. Une organisation moderne axée sur le partenariat.

À ces enjeux sont respectivement associés trois défis.

La gestion du risque pour la santé passe, entre autres choses, par l'efficacité et la rapidité des interventions, de même que par la responsabilisation des intervenants de tous les maillons de la chaîne bioalimentaire, y compris les consommateurs. Il est primordial que les mécanismes de contrôle favorisent la détection précoce des problèmes ainsi que la mise en œuvre rapide de mesures correctives. Les moyens d'intervention doivent être souples et permettre à l'organisation de résoudre les problématiques émergentes et de s'adapter au contexte international.

L'affirmation de notre leadership, dans nos champs de compétence, constitue une des pierres d'assise de la confiance de la population envers le Centre de même qu'à l'égard de la sécurité des aliments et de la santé du cheptel québécois. Notre capacité d'intervention est attribuable à la compétence de notre personnel et à la vision de ses gestionnaires. Cette confiance de la population repose également sur l'information et sur la sensibilisation du consommateur, qui lui permettront de faire des choix alimentaires éclairés.

L'amélioration de nos façons de faire figure également au nombre des défis à relever. Le contexte de la modernisation de l'État permet d'exploiter davantage le statut d'agence et de réaffirmer l'importance accordée à la sécurité des aliments offerts aux Québécoises et aux Québécois. À cet objet de préoccupation s'ajoutent l'amélioration de la prestation de services aux citoyens et la nécessité de favoriser davantage l'essor de nouveaux partenariats.

Jocelyn Cantin

Sous-ministre adjoint à l'alimentation et responsable du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale

Notre vision

Le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale : un leader et un partenaire reconnu en matière de gestion du risque pour la santé

Notre mission

Contribuer à la protection de la santé publique et à l'amélioration de la santé animale en exerçant une surveillance de toute la chaîne bioalimentaire

Nos valeurs

SUPPORT RESPECT CONFIANCE

Nos clients

Consommateurs
Manipulateurs d'aliments
Producteurs agricoles
Médecins vétérinaires praticiens
Transformateurs d'aliments
Associations et regroupements
Distributeurs et grossistes en alimentation
Détailants en alimentation et restaurateurs

Nos champs de compétence

Inspection des aliments
Gestion des permis
Analyses de laboratoire
Épidémiologie
Expertise professionnelle
Encadrement légal
Communication du risque
Développement et gestion de programmes

Nos partenaires

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



DES ALIMENTS SALUBRES ET DES ANIMAUX SAINS

DÉFI : La gestion du risque pour la santé

ORIENTATION 1: Agir rapidement et efficacement

OBJECTIFS	INDICATEURS	CIBLE 2005-2006	CIBLE 2006-2007	CIBLE 2007-2008
1 Améliorer le taux de respect du délai prévu pour le traitement des plaintes, des toxi-infections alimentaires et des zoonoses	Pourcentage de plaintes dont le traitement a été effectué dans le délai prévu <ul style="list-style-type: none"> • Lien direct pour la santé (24 heures) • Cas relatif à l'hygiène et à la salubrité (2 jours) 	Outil de mesure développé et mis en place Cible déterminée dans le rapport annuel 2004-2005	Cible déterminée dans le rapport annuel 2005-2006	Cible déterminée dans le rapport annuel 2006-2007
2 Améliorer, chaque année, le délai pour le retour d'information à la suite d'une plainte	Taux de respect du délai maximal de 10 jours ouvrables	Outil de mesure développé et mis en place	Cible déterminée dans le rapport annuel 2005-2006	Cible déterminée dans le rapport annuel 2006-2007
3 Assurer le maintien, pour le public, du système de réponse aux urgences entre 8 h et 23 h, 365 jours, par année	Pourcentage de jours dans l'année au cours desquels le service a été maintenu tel qu'il était prévu	98 %	98 %	98 %
4 Assurer l'évolution du système d'inspection des aliments et de surveillance de la santé animale	Nouveaux services d'expertise et mesures touchant des problématiques anticipées ou des maladies émergentes Activités relatives à l'antibiorésistance prévues annuellement dans le plan d'action et communication des résultats	Détection du matériel à risque spécifié (MRS) Détection des maladies suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) • maladie débilitante chronique • tremblante du mouton • influenza aviaire Dépôt du plan d'action 2005-2006 du programme de surveillance de l'antibiorésistance Bilan annuel des résultats du programme	Parasitologie Détection de la maladie suivante : <ul style="list-style-type: none"> • Newcastle aviaire Dépôt du plan d'action 2006-2007 du programme de surveillance de l'antibiorésistance Bilan annuel des résultats du programme	Optimisation des méthodes de détection des virus dans les aliments Détection de la maladie suivante : <ul style="list-style-type: none"> • arthrite-encéphalite caprine Dépôt du plan d'action 2007-2008 du programme de surveillance de l'antibiorésistance Bilan annuel des résultats du programme

OBJECTIFS	INDICATEURS	CIBLE 2005-2006	CIBLE 2006-2007	CIBLE 2007-2008
5 Améliorer notre capacité d'intervention en situation de crise sanitaire	Identification permanente des animaux	Espèce porcine	Liste des prochaines espèces à identifier	Autres espèces identifiées conformément au plan retenu
	Traçabilité des aliments	Filière bovine, de l'abattoir au détaillant	Liste des autres filières à tracer selon les orientations fixées	Filière(s) tracée(s) conformément au plan retenu
	Disponibilité d'un plan d'urgence pour la gestion de crises sanitaires	Entente fédérale-provinciale signée	Un exercice de communication de préparé	Un exercice effectué

Éléments de reddition de comptes envisagés

- Accès du public à la ligne téléphonique sans frais (plaintes, toxi-infections alimentaires et zoonoses)
- Développement et consolidation des mécanismes de surveillance et de gestion épidémiologique au regard de l'état sanitaire du cheptel québécois (nouveaux programmes) ; faits saillants observés ; urgences sanitaires survenues
- Bilans annuels relatifs au RAIZO, aux zoonoses et aux toxi-infections alimentaires
- Adaptation de la réglementation
- Ententes de partenariat en matière de sécurité des aliments et de santé animale (zoonoses) ainsi que de soutien relatif aux maladies exotiques
- Réseautage et partenariat pour la surveillance de la santé du cheptel québécois
- Biosécurité et niveau de confinement des laboratoires de santé animale
- Adaptation de la gestion de l'élimination des animaux morts aux nouvelles règles imposant des restrictions sur l'utilisation des farines animales

ORIENTATION 2 : Responsabiliser les entreprises quant à la maîtrise des risques pour la santé

OBJECTIFS	INDICATEURS	CIBLE 2005-2006	CIBLE 2006-2007	CIBLE 2007-2008
6 Assurer la maîtrise des risques pour la santé par les établissements alimentaires	Pourcentage de situations nécessitant une intervention prioritaire constatées pour lesquelles une action est réalisée immédiatement	Outil de mesure développé et mis en place Cible déterminée dans le rapport annuel 2004-2005	Cible déterminée dans le rapport annuel 2005-2006	Cible déterminée dans le rapport annuel 2006-2007
	Pourcentage d'établissements ayant diminué, à l'intérieur d'un délai de 12 mois, leur charge de risque préalablement jugée « moyenne-élevée » ou « élevée »	50 %	50 %	50 %
	Pourcentage d'établissements ayant une charge de risque variant de « faible » à « moyenne »	95 %	95 %	95 %

Éléments de reddition de comptes envisagés

- Sessions de sensibilisation, programme de formation en hygiène et salubrité
- Stratégies visant à une meilleure gestion du risque alimentaire (veille sanitaire, guide d'intervention, etc.)
- Charge de risque des établissements alimentaires et portrait des toxi-infections alimentaires
- Biosécurité à la ferme



LA CONFIANCE DE LA POPULATION

DÉFI : L'affirmation de notre leadership

ORIENTATION 3 : Assurer le développement continu des compétences

OBJECTIFS	INDICATEURS	CIBLE 2005-2006	CIBLE 2006-2007	CIBLE 2007-2008
7 Fournir au personnel les moyens de mettre à jour ses compétences	Pourcentage des membres du personnel ayant participé à au moins une activité de perfectionnement	80 %	80 %	80 %
	Pourcentage de la masse salariale consacré au perfectionnement	2 %	2 %	2 %

Éléments de reddition de comptes envisagés

- Plans de formation et de perfectionnement
- Efforts déployés en matière de perfectionnement

ORIENTATION 4 : Informer le consommateur afin qu'il fasse des choix alimentaires éclairés

OBJECTIFS	INDICATEURS	CIBLE 2005-2006	CIBLE 2006-2007	CIBLE 2007-2008
8 Sensibiliser les consommateurs aux bonnes pratiques de manipulation des aliments, aux risques de toxi-infections alimentaires et de zoonoses de même qu'à l'importance de les déclarer	Évolution du nombre de toxi-infections alimentaires déclarées survenues au domicile du consommateur	Comparaison des données sur 3 ans	Comparaison des données sur 3 ans	Comparaison des données sur 3 ans
	Évolution du nombre de zoonoses déclarées	Comparaison des données sur 3 ans	Comparaison des données sur 3 ans	Comparaison des données sur 3 ans
9 Maintenir le taux de satisfaction de la clientèle en matière de santé animale et d'innocuité des aliments	Taux de satisfaction de la clientèle révélé par un sondage annuel	96 %	96 %	96 %
	Pourcentage du budget total consacré à la promotion de la sécurité des aliments et de la santé animale	2 %	2 %	2 %

Éléments de reddition de comptes envisagés

- Séances d'information dans les écoles primaires
- Information et documents de vulgarisation fournis aux différentes clientèles
- Grands événements du secteur bioalimentaire québécois et événements publics
- Mécanismes pour informer les consommateurs quant au niveau de risque des établissements alimentaires
- Activités pour joindre le consommateur
- Ligne téléphonique sans frais et site Internet
- Publications et communications (bulletin RAIZO ; avis et communiqués concernant les toxi-infections, les agents potentiels de zoonoses et les zoonoses)
- Enquêtes sur des agents potentiels de zoonoses (APZ)



3 UNE ORGANISATION MODERNE AXÉE SUR LE PARTENARIAT

DÉFI : L'amélioration de nos façons de faire

ORIENTATION 5 : Améliorer la prestation de services aux citoyens

OBJECTIFS	INDICATEURS	CIBLE 2005-2006	CIBLE 2006-2007	CIBLE 2007-2008
10 Augmenter l'utilisation des services en ligne par nos clientèles	Pourcentage d'utilisateurs de services en ligne pour les sujets suivants : <ul style="list-style-type: none"> • Programme d'amélioration de la santé animale au Québec (ASAQ) • Permis 	50 % 4 %	55 % 5 %	60 % 6 %
11 Connaître le coût de revient associé à différents produits et services	Nombre de catégories de produits et services dont le coût de revient est connu	Émission des permis Analyses de laboratoire Inspection permanente Inspections	Mise à jour des données relatives au coût de revient	Mise à jour des données relatives au coût de revient
12 Poursuivre la révision des programmes pour améliorer les façons de faire	Niveau de réalisation des étapes de révision du programme d'amélioration de la santé animale Niveau de réalisation des étapes d'amélioration du recouvrement des coûts des services d'inspection des aliments	Modèle d'intervention élaboré Mise en vigueur de la tarification	Mise en œuvre du nouveau modèle d'intervention Cible déterminée dans le rapport annuel 2005-2006	Cible déterminée dans le rapport annuel 2006-2007

Éléments de reddition de comptes envisagés

- Révision de l'offre de service de chaque direction
- Valorisation de produits et de services
- Stratégie de recouvrement des coûts, plan de communication et politique de tarification



Nos services

Le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale compte près de 450 employés réguliers répartis dans les directions régionales et centrales qui couvrent l'ensemble du territoire québécois. Ces directions comprennent notamment les laboratoires d'analyses alimentaires, d'épidémiologie et de pathologie animale.

Au moyen de différentes activités de prévention et de contrôle, le Centre assume la responsabilité gouvernementale qui lui est dévolue relativement à la protection de la santé publique et à l'amélioration de la santé animale. À titre d'exemple, il :

- délivre des permis ;
- inspecte des établissements alimentaires pour vérifier l'innocuité des aliments, la salubrité et l'hygiène ;
- exerce une veille continue en ce qui a trait aux maladies d'origine alimentaire et animale ;
- élabore et révisé des lois et des règlements relatifs aux produits alimentaires et à la protection sanitaire des animaux, tel le règlement concernant le bien-être animal, et veille à leur application ;
- propose un programme de formation sur l'hygiène et la salubrité des aliments s'adressant aux gestionnaires et aux manipulateurs d'aliments ;
- traite les plaintes et assume la coordination provinciale en matière de toxi-infections alimentaires et de zoonoses ;
- effectue des analyses chimiques et microbiologiques portant sur les aliments ;
- offre des services d'expertises pour le diagnostic et la surveillance des maladies animales et des nécropsies d'animaux ;
- contribue à la mise en place de mécanismes de traçabilité des animaux et des aliments, de la ferme à la table ;
- administre le programme d'amélioration de la santé animale et en assure le suivi ;
- coordonne et réalise plusieurs activités de la mission bioalimentaire dans le cadre du Plan national de sécurité civile.

Notre clientèle

Le principal bénéficiaire des services offerts par le Centre est le consommateur. Ce dernier est aussi un client, en raison de l'information qu'il sollicite et des plaintes qu'il formule. Les producteurs agricoles, les transformateurs d'aliments, les distributeurs et grossistes ainsi que les détaillants et restaurateurs sont assujettis aux inspections et aux contrôles exercés. Enfin, divers services du Centre s'adressent aux médecins vétérinaires praticiens, aux associations et regroupements du milieu bioalimentaire et à d'autres ministères et organismes.

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

La Direction de l'inspection et des services régionaux : (418) 380-2100

Direction de la normalisation et de l'appui à l'inspection des aliments : (418) 380-2100

Directions régionales :

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

Chicoutimi : (418) 698-3530

Rimouski : (418) 727-3522

Capitale-Nationale-Chaudière-Appalaches

Québec : (418) 643-1632

Saint-Romuald : (418) 834-6740

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

Gatineau : (819) 986-8985

Saint-Jérôme : (450) 569-3005

Mauricie-Centre-du-Québec-Estrie-Lanaudière

Drummondville : (819) 475-8506

Trois-Rivières : (819) 371-6844

L'Assomption : (450) 589-1796

Montréal

Saint-Bruno-de-Montarville : (450) 653-4702

Saint-Hyacinthe : (450) 778-6517

Saint-Timothée : (450) 371-0285

L'Institut national de santé animale : (418) 380-2100

Laboratoire d'épidémiologie animale :

(450) 778-6542

Laboratoires d'expertises en pathologie animale :

(418) 643-6140

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

La Direction de la qualité et des services à la clientèle : (418) 380-2100

Document réalisé par :

Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale

200, chemin Sainte-Foy, 11^e étage, Québec (Québec) G1R 4X6

Téléphone : (418) 380-2100

Télécopieur : (418) 380-2169

Internet : www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Ministere/Info/structures/DGA/CQIASA

Courriel : dga@mapaq.gouv.qc.ca



Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec

