

# Chapitre 2

## Ministère de la Santé – Salubrité des viandes – Programme d'inspection des locaux destinés aux aliments

### Contenu

Résumé.....	13
Conclusion .....	15
Résumé des résultats.....	15
Recommandations.....	15
Information contextuelle sur la salubrité alimentaire.....	24
Information contextuelle sur le programme d'inspection des locaux destinés aux aliments.....	25
Introduction aux constatations.....	28
Constatations clés.....	31
Annexe IA – Taux des maladies entériques et des maladies d'origine alimentaire et hydrique .....	82
Annexe IB –Infographique : Maladies d'origine alimentaire, hospitalisations et décès au Canada.....	83
Annexe II – Critères utilisés dans notre audit .....	84
Annexe III – Travaux effectués par le VGNB dans le cadre du présent audit.....	85
Annexe IV – Classes de locaux destinés aux aliments avec des exemples.....	86
Annexe V – Rapport d'inspection.....	87
Annexe VI – Exemple des résultats d'inspection des locaux destinés aux aliments affichés sur le site Web du ministère de la Santé.....	88
Annexe VII – Notes de fin de chapitre.....	89

# Ministère de la Santé

## Salubrité des viandes - Programme d'inspection des locaux destinés aux aliments

### Résumé

#### Introduction

2.1 L'Agence de la santé publique du Canada estime qu'un Canadien sur huit (4 millions de personnes) devient malade chaque année en raison d'une maladie d'origine alimentaire acquise au pays<sup>i</sup>. « *La plupart des cas de maladies entériques sont légers et n'imposent un ralentissement des activités que pendant un ou deux jours. Cependant, ces cas représentent un fardeau important du fait de la perte de productivité et des autres coûts apparentés.* »<sup>ii</sup> D'autres cas sont graves et peuvent nécessiter une hospitalisation (plus de 11 500 par année au Canada), une affection chronique grave ou le décès (environ 240 par année au Canada).<sup>iii</sup>

2.2 De nombreuses maladies d'origine alimentaire peuvent être évitées en suivant des pratiques de salubrité alimentaire, qui comprennent l'entreposage et la cuisson des aliments à des températures appropriées, la propreté et en évitant la contamination croisée<sup>iv</sup> dans tous les milieux y compris les domiciles, les institutions et les établissements commerciaux.

2.3 Au Nouveau-Brunswick, le Bureau du médecin-hygiéniste en chef, au ministère de la Santé, est chargé des programmes de santé publique, qui comprennent la salubrité alimentaire. La plupart des locaux destinés aux aliments ont besoin d'une licence pour exercer des activités au Nouveau-Brunswick. Le programme d'inspection des locaux destinés aux aliments vise à « *éliminer les pratiques alimentaires dangereuses dans les activités des services d'alimentation de la province* »<sup>v</sup>.

**Notre audit**

**2.4** Notre audit s'est concentré sur les viandes manipulées, transformées et vendues par les établissements titulaires d'une licence provinciale, tel que démontré à la pièce 2.0. En ce qui concerne les viandes, des licences sont obligatoires pour les abattoirs (où les animaux sont abattus), les boucheries (où les carcasses sont manipulées et les viandes et produits de viande sont préparés), les épiceries (où les viandes sont manipulées, exposées et vendues aux consommateurs) et les restaurants (où les viandes sont préparées et servies pour la consommation publique). La manipulation et la transformation appropriées des viandes dans ces établissements est une composante importante de la salubrité alimentaire globale.

Pièce 2.0 – Locaux destinés aux aliments sous inspection provinciale – accent de notre audit

<b>2.0</b>	<b>Locaux destinés aux aliments sous inspection provinciale – accent de notre audit</b>	
	<p><b>-Abattoirs</b> (où les animaux sont abattus)</p> 	<p><b>-Boucheries</b> (où les carcasses sont manipulées et les viandes et produits de viande sont préparés)</p> 
	<p><b>-Épiceries</b> (où les viandes sont manipulées, exposées et vendues aux consommateurs)</p> 	<p><b>-Restaurants</b> (où les viandes sont préparées et servies pour la consommation publique)</p> 
<p><b>Source:</b> En commençant en haut à droite, dans le sens des aiguilles d'une montre: AGNB, Pixabay*, Pexels*, Pixabay* *Photos exemptes de droits</p>		

**2.5** L'objectif de notre audit était de *déterminer si le ministère de la Santé surveille et fait respecter les lois, les règlements et les directives en place pour s'assurer de la salubrité des viandes destinées à la consommation publique.*

**2.6** Notre audit a inclus les quatre bureaux régionaux de la santé publique (nord, sud, est et central). Nous avons accompagné des inspecteurs effectuant l'inspection de locaux destinés aux aliments, examiné un échantillon de dossiers de toutes les régions, interviewé des membres du personnel et examiné la documentation du programme.

## **Conclusion**

**2.7** Nous avons conclu que le ministère de la Santé a en place des processus pour surveiller et faire respecter les lois, les règlements et les directives en vigueur pour s'assurer de la salubrité des viandes destinées à la consommation publique. Cependant, nous avons remarqué que les processus ne sont pas suivis uniformément et nos travaux ont permis d'identifier de nombreuses lacunes sérieuses. Nous avons aussi conclu que le programme d'inspection des locaux destinés aux aliments n'est pas complètement conforme au *Règlement sur les locaux destinés aux aliments* de la province, menant à des risques de salubrité alimentaire non adressés. Par conséquent, dans certaines circonstances, le public pourrait être exposé à un risque élevé d'intoxication alimentaire. Nous avons formulé des recommandations de mesures correctives pour les domaines où des améliorations s'avèrent nécessaires.

## **Résumé des résultats**

**2.8** Un résumé des résultats est présenté à la pièce 2.1.

## **Recommandations**

**2.9** Nos recommandations formulées au Ministère sont présentées avec ses réponses à chacune des recommandations à la pièce 2.2.

## Pièce 2.1 – Résumé des résultats

## Salubrité des viandes - Programme d'inspection des locaux destinés aux aliments

### Pourquoi est-ce important ?

- Il est estimé qu'un Canadien sur huit devient malade chaque année en raison d'une maladie d'origine alimentaire.
- Les cas de maladie d'origine alimentaire représentent un fardeau important en raison de la perte de productivité et des autres coûts apparentés.
- L'absence de pratiques de salubrité alimentaire peut avoir des conséquences graves pour la santé des consommateurs et être mortel.
- La manipulation et la transformation appropriées des viandes dans les établissements agréés est une composante importante de la salubrité alimentaire globale.
- Lors de cet audit, nous avons déterminé si le gouvernement s'assure de la salubrité des viandes destinées à la consommation au Nouveau-Brunswick.

## Nos constatations

### Conclusions globales

- Le ministère de la Santé a en place des processus pour surveiller et faire respecter les normes pour s'assurer de la salubrité des viandes pour la consommation publique.
- Les processus ne sont pas suivis uniformément et de nombreuses lacunes ont été identifiées.
- Le programme d'inspection des locaux destinés aux aliments n'est pas complètement conforme au *Règlement sur les locaux destinés aux aliments* de la province, menant à des risques de salubrité alimentaire non adressés.
- Dans certaines circonstances, le public pourrait être exposé à un risque élevé d'intoxication alimentaire.

### Risques de salubrité alimentaire non adressés

- Les amendes sont minimales pour les exploitants qui ne respectent pas les normes.
- Des locaux destinés aux aliments sans licence et non inspectés existent au Nouveau-Brunswick.
- Les viandes du Nouveau-Brunswick (3 % de celles consommées dans la province) ne sont pas inspectées.

[www.agnb-vgnb.ca](http://www.agnb-vgnb.ca)

### Lacunes graves recensées

Dans les dossiers du Ministère que nous avons examinés :

- Pratiquement tous les dossiers de nouvelles licences ne se conformaient pas aux procédures d'octroi de licences du Ministère.
- 87 % des évaluations de risques annuelles des locaux destinés aux aliments n'étaient pas effectuées convenablement.
- 81 % des dossiers d'inspection contenaient des lacunes dans la réalisation et la documentation des inspections des locaux destinés aux aliments.
- 76 % des dossiers de licences révoquées manquaient de preuves que les procédures adéquates avaient été suivies.
- 6 des 9 inspecteurs que nous avons observés n'ont pas inscrit toutes les infractions dans le rapport d'inspection.

### Difficultés à générer des renseignements

Le système d'inspection manuel actuel a des limitations importantes en ce qui a trait à saisir les résultats d'inspection :

- Le système n'est pas en mesure de fournir des renseignements généraux et utiles sur les risques de salubrité alimentaire.
- Les infractions ne sont pas suivies collectivement.
- La fiabilité des renseignements du programme est incertaine en raison du système manuel.
- Les renseignements ne sont pas conservés de manière cohérente dans l'ensemble des bureaux.

## Pièce 2.2 – Résumé des recommandations

Recommandation	Réponse du Ministère	Date cible pour la mise en œuvre
<b><i>Octroi de licences aux locaux destinés aux aliments</i></b>		
<p><b>2.54</b> Nous recommandons que le ministère de la Santé s'assure que les demandeurs de licence pour des locaux destinés aux aliments présentent tous les documents requis et respectent les normes d'inspection des locaux destinés aux aliments avant d'octroyer une licence.</p>	<p>[Traduction] <i>Les mesures ont déjà été mises en place pour aller de l'avant en vue de nous assurer que tous les documents requis sont reçus avant l'octroi d'une nouvelle licence et conservés au dossier.</i></p>	<p><i>Achevée</i></p>
<p><b>2.65</b> Nous recommandons que le ministère de la Santé mette en œuvre des procédures pour repérer les exploitants illégaux de locaux destinés aux aliments et, par la suite, octroie une licence à l'exploitant ou prenne des mesures d'application pour faire cesser leurs activités. Les procédures devraient être effectuées régulièrement et les résultats documentés.</p>	<p>[Traduction] <i>Le ministère tiendra compte de cette recommandation.</i></p> <p><i>Le Ministère surveille déjà les exploitants illégaux au cours des activités régulières et fait le suivi de toutes les plaintes à propos de locaux destinés aux aliments illégaux. Le Ministère s'assurera que les résultats sont documentés.</i></p>	<p><i>Exercice 2016-2017</i></p>
<p><b>2.66</b> Nous recommandons que le ministère de la Santé examine toutes les licences des locaux destinés aux aliments pour faire en sorte que la classe est exacte et que les droits annuels appropriés sont perçus.</p>	<p>[Traduction] <i>Le Ministère mettra en œuvre la recommandation.</i></p>	<p><i>Exercice 2017-2018</i></p>
<b><i>Stratégie d'inspection fondée sur les risques</i></b>		
<p><b>2.69</b> Nous recommandons que le ministère de la Santé mette en œuvre intégralement sa stratégie fondée sur les risques pour les inspections en s'assurant que le personnel suit les procédures opérationnelles normalisées documentées et procède à une évaluation des risques adéquate, et l'actualise chaque année, afin de déterminer la fréquence appropriée des inspections des locaux destinés aux aliments.</p>	<p>[Traduction] <i>Le Ministère mettra en œuvre la recommandation.</i></p>	<p><i>En cours. Date cible d'achèvement : fin mars 2017</i></p>

## Pièce 2.2 – Résumé des recommandations (suite)

Recommandation	Réponse du Ministère	Date cible pour la mise en œuvre
<b><i>Inspection des locaux destinés aux aliments</i></b>		
<b>2.75</b> Nous recommandons que le ministère de la Santé suive les procédures opérationnelles normalisées (PON) documentées pour convenablement effectuer les inspections afin de surveiller le respect des normes d'inspection des locaux destinés aux aliments par les exploitants.	[Traduction] <i>Le Ministère mettra en œuvre la recommandation.</i>	<i>Exercice 2017-2018</i>
<b>2.76</b> Nous recommandons que le ministère de la Santé documente de façon adéquate toutes les inspections en remplissant avec précision et netteté le <i>Formulaire d'inspection des locaux destinés aux aliments</i> .	[Traduction] <i>Le Ministère mettra en œuvre la recommandation.</i>	<i>En cours. Date cible d'achèvement : fin mars 2017</i>
<b>2.77</b> Nous recommandons que le ministère de la Santé effectue le nombre requis d'inspections périodiques chaque année (qui est déterminé en évaluant le risque des locaux destinés aux aliments).	[Traduction] <i>Le Ministère mettra en œuvre la recommandation.</i>	<i>Exercice 2017-2018</i>
<b>2.78</b> Nous recommandons que le ministère de la Santé effectue les réinspections en temps opportun pour s'assurer que les infractions des normes d'inspection des locaux destinés aux aliments ont été corrigées.	[Traduction] <i>Le Ministère mettra en œuvre la recommandation. La priorité sera donnée aux réinspections puisque des infractions ont été signalées pour correction.</i>	<i>Exercice 2016-2017</i>
<b>2.85</b> Dans le cadre de la recommandation 2.75, nous recommandons que le ministère de la Santé s'assure que tous les inspecteurs se lavent les mains avant de commencer leur inspection et inscrivent toutes les infractions dans le rapport d'inspection.	[Traduction] <i>Le Ministère mettra en œuvre la recommandation.</i>	<i>En cours. Date cible d'achèvement : fin décembre 2016</i>

## Pièce 2.2 – Résumé des recommandations (suite)

Recommandation	Réponse du Ministère	Date cible pour la mise en œuvre
<p><b>2.86</b> Nous recommandons que le ministère de la Santé renforce les inspections en vérifiant les températures, la concentration des solutions assainissantes, les registres de formation en matière de salubrité alimentaire, etc., et en effectuant un examen approfondi des registres de l'exploitant exigés par les normes d'inspection des locaux destinés aux aliments.</p>	<p>[Traduction] <i>Les exigences actuelles à propos des procédures en matière de fréquence, d'exhaustivité et de surveillance de la vérification physique seront clarifiées davantage.</i></p>	<p><i>Exercice 2016-2017</i></p>
<p><b>2.87</b> Nous recommandons que le ministère de la Santé encourage l'uniformité entre les inspecteurs par des moyens comme :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• donner une formation d'appoint sur les PON;</li> <li>• surveiller le respect des PON;</li> <li>• organiser des réunions régulières pour discuter des infractions et des normes d'inspection des locaux destinés aux aliments en faisant preuve de jugement professionnel.</li> </ul>	<p>[Traduction] <i>Le Ministère est d'accord avec la recommandation. La planification est en cours pour donner une formation d'appoint. Le Ministère veillera à ce qu'une formation périodique ait lieu et qu'un contrôle de la qualité et une surveillance convenables soient en place.</i></p>	<p><i>Exercice 2017-2018</i></p>
<p><b><i>Suivi et surveillance des infractions</i></b></p>		
<p><b>2.92</b> Nous recommandons que le ministère de la Santé étudie les avantages de faire le suivi et la surveillance des infractions des normes d'inspection des locaux destinés aux aliments afin de déterminer les tendances et de cibler les efforts des mesures correctives systématiques. (Par exemple, une région pourrait piloter un projet où les infractions sont consignées dans un fichier et ensuite analysées pour déterminer les tendances. Si l'exercice s'avère être bénéfique, un système provincial pourrait être mis en œuvre.)</p>	<p>[Traduction] <i>Le Ministère explore actuellement des outils d'amélioration du processus pour améliorer les mécanismes de suivi et la meilleure façon de les mettre en œuvre.</i></p>	<p><i>En cours. Date cible d'achèvement : fin mars 2017</i></p>

## Pièce 2.2 – Résumé des recommandations (suite)

Recommandation	Réponse du Ministère	Date cible pour la mise en œuvre
<b>Mesures d'application</b>		
<p><b>2.95</b> Nous recommandons que le ministère de la Santé s'assure que des procédures appropriées soient systématiquement suivies et documentées lors de la révocation d'une licence de locaux destinés aux aliments.</p>	<p>[Traduction] <i>Le Ministère mettra en œuvre la recommandation. Un examen approfondi des PON sera effectué et des outils pratiques seront élaborés.</i></p>	<p><i>Exercice 2017-2018</i></p>
<p><b>2.102</b> Il devrait y avoir de graves répercussions pour les locaux destinés aux aliments qui ont leur licence révoquée de manière répétée. Nous recommandons que le ministère de la Santé élimine le non-respect par les exploitants en mettant en œuvre des mesures d'application plus strictes, comme afficher le respect sur la fenêtre des établissements clairement à la vue du public, donner des contraventions avec amende, imposer des frais de licence progressifs, etc.</p>	<p>[Traduction] <i>Les amendes sont établies en vertu de la Loi sur la procédure applicable aux infractions provinciales. Le Ministère explorera la faisabilité de cette recommandation.</i></p>	<p><i>Exercice 2017-2018</i></p>
<b>Publication des résultats d'inspection sur le Web</b>		
<p><b>2.110</b> Nous recommandons que le ministère de la Santé améliore ses rapports publics sur le respect des normes d'inspection des locaux destinés aux aliments :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• en publiant les rapports d'inspection pour tous les locaux destinés aux aliments;</li> <li>• en publiant les résultats de toutes les inspections pour les deux dernières années.</li> </ul>	<p>[Traduction] <i>Le Ministère explorera la faisabilité d'afficher les rapports d'inspection en ligne pour tous les locaux destinés aux aliments et mettre en œuvre des solutions, le cas échéant. L'application Internet que le Ministère utilise actuellement n'est pas en mesure d'héberger de multiples formulaires d'inspection par local.</i></p>	<p><i>Exercice 2017-2018</i></p>

## Pièce 2.2 – Résumé des recommandations (suite)

Recommandation	Réponse du Ministère	Date cible pour la mise en œuvre
<b>Renseignements sur le programme d'inspection des locaux destinés aux aliments</b>		
<p><b>2.114</b> Nous recommandons que le ministère de la Santé établisse une méthode normalisée (à être utilisée par tous les bureaux régionaux) pour conserver des renseignements uniformes, fiables et utiles pour le programme d'inspection des locaux destinés aux aliments, dont les éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les répertoires des locaux destinés aux aliments agréés, comprenant leur classe, leurs droits annuels, l'inspecteur assigné, la catégorie de risque, etc.;</li> <li>• les renseignements requis selon les procédures opérationnelles normalisées, comme les renseignements précis sur les locaux destinés aux aliments reliés à leur évaluation des risques, les infractions majeures et critiques, et la connaissance de la direction et des employées en matière de salubrité alimentaires.</li> </ul>	<p>[Traduction] <i>Le Ministère explore actuellement des outils d'amélioration du processus pour améliorer les mécanismes de suivi et la meilleure façon de les mettre en œuvre.</i></p>	<p><i>En cours. Date cible d'achèvement : fin mars 2017</i></p>
<p><b>2.115</b> Le système d'inspection manuel actuel ne fournit pas les renseignements dont le Ministère a besoin. Nous recommandons que le ministère de la Santé étudie ce que font les autres provinces dans ce domaine et qu'il automatise le système d'inspection.</p>	<p>[Traduction] <i>Le Ministère effectuera un examen des autres provinces et explorera les options réalisables pour des solutions électroniques qui amélioreront les procédures opérationnelles.</i></p>	<p><i>Exercice 2018-2019</i></p>

## Pièce 2.2 – Résumé des recommandations (suite)

Recommandation	Réponse du Ministère	Date cible pour la mise en œuvre
<b>Assurance de la qualité au sein du programme</b>		
<p><b>2.125</b> Nous recommandons que le ministère de la Santé instaure des pratiques d'assurance de la qualité pour s'assurer que tous les domaines à risque faisant l'objet du <i>Règlement sur les locaux destinés aux aliments</i> soient assujettis à la surveillance de l'assurance de la qualité.</p>	<p>[Traduction] <i>Le Ministère mettra en œuvre la recommandation. Un examen approfondi des PON sera effectué et les procédures seront actualisées ou clarifiées, le cas échéant.</i></p>	<p><i>Exercice 2017-2018</i></p>
<p><b>2.126</b> Nous recommandons que le ministère de la Santé fasse la rotation des locaux destinés aux aliments qui sont assignés aux inspecteurs au moins tous les quatre ans comme l'exigent les procédures opérationnelles normalisées (PON).</p>	<p>[Traduction] <i>Le Ministère s'assurera que les locaux destinés aux aliments qui sont assignés aux inspecteurs feront l'objet d'une rotation conformément aux PON.</i></p>	<p><i>Exercice 2017-2018</i></p>
<p><b>2.127</b> Nous recommandons que le ministère de la Santé étalonne l'équipement régulièrement tel que requis par les PON.</p>	<p>[Traduction] <i>Le Ministère mettra en œuvre la recommandation.</i></p>	<p><i>En cours. Date cible d'achèvement : fin décembre 2016</i></p>
<p><b>2.128</b> Nous recommandons que le ministère de la Santé examine en profondeur toutes les PON afin de déterminer si elles sont pratiques. Il conviendrait d'accorder une attention à l'identification des PON qui ne sont pas suivies. (Plus particulièrement, le nombre de dossiers d'inspection par inspecteur à être examinés par le directeur régional peut être excessif.) Nous recommandons également que les PON soient révisées selon les besoins.</p>	<p>[Traduction] <i>Le Ministère mettra en œuvre la recommandation. Un examen approfondi des PON sera effectué et les procédures seront actualisées et clarifiées, le cas échéant.</i></p>	<p><i>Exercice 2017-2018</i></p>

## Pièce 2.2 – Résumé des recommandations (suite)

Recommandation	Réponse du Ministère	Date cible pour la mise en œuvre
<b>Risques de salubrité alimentaire non adressés</b>		
<p><b>2.154</b> Nous recommandons que le ministère de la Santé évalue les risques pour la santé publique concernant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les viandes non inspectées;</li> <li>• les exploitants de classe 5 n'ayant pas de formation en matière de salubrité alimentaire;</li> <li>• l'attribution de licences et l'inspection des abattoirs qui font également la transformation de la viande (comme la fabrication de saucisse, de fromage de tête, de viande séchée et autres produits fumés);</li> <li>• les soupers communautaires;</li> </ul> <p>et nous recommandons que le Ministère considère actualiser sa réglementation en fonction de ses résultats.</p>	<p>[Traduction] <i>En ce qui concerne un programme d'inspection des viandes, le Ministère avait évalué antérieurement les risques pour la santé publique et les avait trouvés très faibles. Le Ministère entreprendra une autre évaluation pour s'assurer qu'elle est toujours valable.</i></p> <p><i>Le Ministère reconnaît que l'autre recommandation au point 2.154 doit être étudiée et il explorera à savoir si des modifications législatives sont requises et, si c'est le cas, la façon qu'elles pourraient être mises en œuvre.</i></p>	<p><i>Évaluation des risques concernant l'inspection des viandes - Automne 2017</i></p> <p><i>Exercice 2018-2019</i></p>
<p><b>2.155</b> Nous recommandons que le ministère de la Santé mette en œuvre intégralement le <i>Règlement sur les locaux destinés aux aliments</i> actuel ou le modifie pour refléter les intentions du moment du Ministère en matière de politique sur la santé publique.</p>	<p>[Traduction] <i>En avril 2016, le Règlement sur les locaux destinés aux aliments (pris en vertu de la Loi sur la santé publique) a été modifié et le Ministère octroie maintenant une licence aux locaux destinés aux aliments dans les marchés publics et les événements temporaires.</i></p> <p><i>Le Ministère envisage de continuer à mettre en œuvre le Règlement sur les locaux destinés aux aliments comme prévu.</i></p>	<p><i>Achevée</i></p> <p><i>Exercice 2018-2019</i></p>

## Information contextuelle sur la salubrité alimentaire

### *Intoxication alimentaire*

**2.10** Une maladie d'origine alimentaire est souvent appelée « intoxication alimentaire ». « Une maladie d'origine alimentaire est une maladie ou une blessure qui se produit lorsqu'une personne mange de la nourriture contaminée. »<sup>vi</sup> « Ce type de maladie peut entraîner une morbidité grave et même la mortalité chez les consommateurs, particulièrement chez les enfants d'âge préscolaire, les personnes âgées et les personnes ayant un système immunitaire déficient. »<sup>vii</sup> Les manières communes de contamination des aliments sont expliquées à la pièce 2.3. La viande crue est une source potentielle de maladie d'origine alimentaire parmi plusieurs.

Pièce 2.3 – Manières communes de contamination des aliments

2.3	Manières communes de contamination des aliments
<p>Les trois manières les plus communes de contamination des aliments sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>LES ÊTRES HUMAINS</b> – Un manipulateur d'aliments transmet une substance nocive (ex : malade, ou sur ses mains) à des aliments déjà cuits ou prêts à manger (prêt à consommer).</li> <li>• <b>L'ÉQUIPEMENT</b> – Un aliment entre en contact avec de l'équipement contaminé (ex. une planche à découper utilisée pour trancher du poulet puis de la laitue pour une salade)</li> <li>• <b>ALIMENTS</b> – Un aliment entre en contact avec un autre aliment contaminé, souvent un aliment cru (ex. du jus de viande crue qui dégoutte sur un aliment prêt à consommer mal placé dans le réfrigérateur).</li> </ul>	
<p><b>Source :</b> Extraits de <i>L'ABC de la salubrité alimentaire – Un guide d'introduction à la salubrité alimentaire</i></p>	

### *Statistiques sur les maladies d'origine alimentaire*

**2.11** « Chaque année, environ 1 sur 8 Canadiens (ou 4 millions de personnes) sont touchés par une maladie d'origine alimentaire endémique. (source : ASPC<sup>1</sup>). Des milliers d'entre elles doivent se faire traiter et on compte des centaines de décès. »<sup>viii</sup> L'annexe IA montre les taux de certaines maladies d'origine alimentaire et hydrique au Nouveau-Brunswick de même que leur comparaison avec les taux pour la population canadienne. L'annexe IB fournit de plus amples renseignements sur les maladies d'origine alimentaire, les hospitalisations et les décès au Canada.

### *Salubrité alimentaire*

**2.12** « Les maladies d'origine alimentaire sont évitables et il est possible d'en **minimiser** les risques lorsque tous

<sup>1</sup> ASPC désigne l'Agence de la santé publique du Canada.

*les participants, soit le producteur, l'industrie transformatrice de produits alimentaires, le distributeur et le détaillant, de même que le consommateur, prennent leurs responsabilités. (Stratégie canadienne pour la salubrité des aliments) »<sup>ix</sup>*

**2.13** L'ABC de la salubrité alimentaire – Un guide d'introduction à la salubrité alimentaire précise qu'il y a « trois étapes de la salubrité alimentaire :

- **Étape 1 : Prévenir** = Prévenir l'apparition des situations problématiques en évitant la contamination croisée. [Avoir une bonne hygiène personnelle, un lavage des mains adéquat et entreposer les aliments de manière salubre.]
- **Étape 2 : Ralentir** = Ralentir la croissance des microorganismes dans les aliments en surveillant et en contrôlant la température.
- **Étape 3 : Détruire** = Le dernier moyen de défense! Détruire les microorganismes dangereux par la cuisson, le nettoyage et l'assainissement.

**2.14** Le contrôle de la température est l'aspect le plus important de la salubrité alimentaire. La durée (le temps) et la température affectent la croissance des bactéries. »<sup>x</sup>

**2.15** Les objectifs du Ministère énoncés dans pour son système d'inspection des aliments du Nouveau-Brunswick sont « *Des aliments manifestement salubres qui protègent et aident à promouvoir la santé et qui justifient la confiance dans le système alimentaire canadien tant au pays qu'à l'étranger.* »<sup>xi</sup>

**2.16** Le ministère de la Santé est chargé d'appliquer la *Loi sur la santé publique*. Le *Règlement sur les locaux destinés aux aliments* et le *Règlement sur les abattoirs* sont pris en vertu de cette loi. Au sein du Ministère, la Direction de la protection de la santé et la Direction des environnements en santé sont responsables de la salubrité alimentaire. (Ces Directions font partie du Bureau du médecin-hygiéniste en chef qui a la responsabilité des programmes de santé publique.)

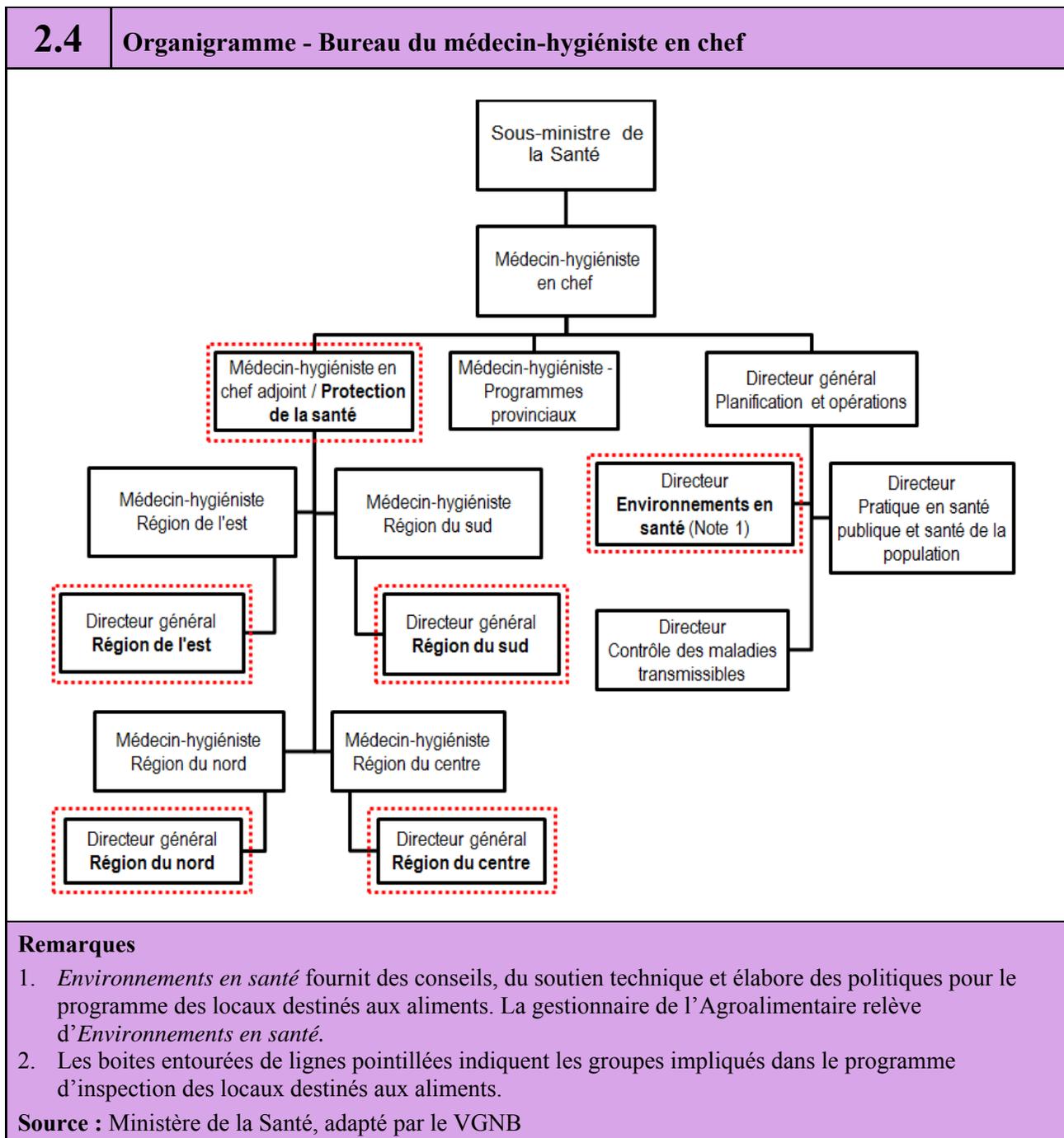
**2.17** Il y a quatre régions de santé publique dans la province. En vertu du *Règlement sur les locaux destinés aux aliments* (le *Règlement*), le personnel de la Direction de la protection de la santé dans chaque région a le pouvoir de délivrer des licences, d'imposer des ordres aux locaux destinés aux aliments et de suspendre ou de révoquer des licences.

**Information contextuelle sur le programme d'inspection des locaux destinés aux aliments**

*Pouvoir*

**2.18** La pièce 2.4 montre un organigramme du Bureau du médecin-hygiéniste en chef. Le médecin-hygiéniste en chef relève du sous-ministre.

Pièce 2.4 – Organigramme - Bureau du médecin-hygiéniste en chef



### Licence d'exploitation

**2.19** La plupart des locaux destinés aux aliments ont besoin d'une licence pour exercer des activités au Nouveau-Brunswick. « **Locaux destinés aux aliments** »

désigne des locaux où des aliments ou du lait sont fabriqués, traités, préparés, entreposés, manutentionnés, exposés, distribués, transportés, vendus ou offerts à la vente, et s'entend également d'un distributeur automatique d'aliments et d'un abattoir, mais ne comprend pas des locaux exemptés par les règlements. »<sup>xii</sup>

**2.20** En ce qui concerne les viandes, des licences sont obligatoires pour les abattoirs (où les animaux sont abattus), les boucheries (où les carcasses sont manipulées et les viandes et produits de viande sont coupées ou transformés), les épiceries (où les viandes sont manipulées, exposées et vendues aux consommateurs) et les restaurants (où les viandes sont préparées et servies pour consommation publique).

### ***Inspections***

**2.21** Les locaux destinés aux aliments sont inspectés avant d'obtenir leur première licence et périodiquement par la suite tout au long de l'année. Les inspecteurs surveillent le respect des normes établies dans le *Règlement*. Les infractions (non-respect des normes) peuvent entraîner une suspension ou une révocation d'une licence.

**2.22** Les inspecteurs en santé publique et les inspecteurs d'Agroalimentaire effectuent des inspections. Les inspecteurs travaillent à partir des bureaux de la Direction de la protection de la santé et d'Agroalimentaire dans quatre régions (nord, sud, est et centrale).

### ***Données sur le programme***

**2.23** La pièce 2.5 donne de plus amples renseignements sur le programme.

*Pièce 2.5 – Données de 2013-2015 sur le programme d'inspection des locaux destinés aux aliments*

<b>2.5</b>	<b>Données sur le programme d'inspection des locaux destinés aux aliments</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il y a environ 4 000 locaux destinés aux aliments sous réglementation provinciale au Nouveau-Brunswick. Ils comprennent des abattoirs (où les animaux sont abattus), des boucheries, des transformateurs de viandes et d'aliments, des épiceries, des restaurants, des écoles, des foyers de soins, etc.</li> <li>• Il existe 31 abattoirs sous réglementation provinciale au Nouveau-Brunswick.</li> <li>• Environ 50 inspecteurs en santé publique et cinq inspecteurs d'Agroalimentaire œuvrent dans les quatre régions avec plusieurs bureaux à travers la province. Les inspecteurs sont chargés d'autres programmes en plus du programme d'inspection des locaux destinés aux aliments.</li> </ul>
	<b>Source</b> : Divers documents fournis par le Ministère (non audités)

## Introduction aux constatations

*Les raisons pour lesquelles nous avons choisi le présent projet et l'objectif de notre audit*

**2.24** La pièce 2.6 donne les raisons pour lesquelles nous avons sélectionné le présent projet.

**2.25** L'objectif de notre audit était de :

*déterminer si le ministère de la Santé surveille et fait respecter les lois, les règlements et les directives en place pour s'assurer de la salubrité des viandes destinées à la consommation publique.*

*Pièce 2.6 - Raisons pour lesquelles nous avons choisi le présent projet*

<b>2.6</b>	<b>Raisons pour lesquelles nous avons choisi le présent projet</b>
	<p>Nous sélectionnons nos projets pour leur pertinence, leur incidence et leur risque dans le but d'avoir une incidence positive. Nous avons décidé d'entreprendre cet audit pour les raisons suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'absence de pratiques appropriées en matière de salubrité alimentaire peut avoir de graves conséquences (y compris la mort) pour les consommateurs.</li> <li>• Au cours des dernières années, cinq des neuf autres vérificateurs généraux et vérificatrices générales ont examiné la salubrité alimentaire, dont trois se concentrant sur les viandes. Ils et elles ont signalé d'importantes faiblesses dans leur province.</li> <li>• En 1999, notre Bureau a effectué un audit similaire sur la salubrité des aliments (inspection des établissements de service alimentaire) qui a donné lieu à trente-six recommandations. Seulement quatre d'entre elles avaient été mises en œuvre par la fin de notre cycle de suivi en 2003.</li> <li>• La plupart des gens du Nouveau-Brunswick consomment des viandes. Les viandes sont manipulées et entreposées par diverses personnes travaillant dans des abattoirs, des installations de transformation et d'emballage de la viande, des magasins (épiceries, dépanneurs, boulangeries, marchés agricoles), des restaurants et des institutions (comme des écoles, hôpitaux, foyers de soins, foyers de soins spéciaux, garderies). De mauvaises procédures dans un endroit peuvent toucher de nombreuses personnes.</li> </ul>

**Définition de « viandes » et responsabilités**

**2.26** Nous définissons « viandes » pour inclure le bœuf, le porc, l'agneau, la volaille, etc. (sauf le poisson). L'essentiel de l'inspection des viandes au Canada relève de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Tous les établissements qui produisent des viandes pour le commerce au-delà des frontières provinciales ou nationales doivent être inspectés par le fédéral. Les établissements sous inspection provinciale fabriquent seulement des produits destinés au commerce à l'intérieur de la province et sont normalement de taille relativement petite.

***Notre audit s'est concentré sur les établissements sous inspection provinciale où les viandes sont manipulées et vendues.***

**2.27** Notre audit s'est concentré sur les abattoirs (où les animaux sont abattus) et d'autres locaux destinés aux aliments titulaires d'une licence provinciale, où les viandes sont entreposées, manipulées, transformées, distribuées, vendues, etc. Les locaux destinés aux aliments peuvent s'approvisionner en viandes d'abattoirs sous inspection provinciale, d'abattoirs enregistrés au fédéral, ou des deux.

**2.28** Notre audit s'est concentré sur l'application par le Ministère des règlements et de ses procédures opérationnelles normalisées<sup>xiii</sup> (PON).

**2.29** Nous avons élaboré des critères sur lesquels nous avons fondé notre audit; ils sont énoncés dans l'annexe II. Le Ministère a examiné et approuvé les critères.

***Notre audit a englobé les quatre régions***

**2.30** Nous avons commencé à planifier notre audit en juin 2015 et terminé nos travaux sur place en mai 2016. Comme le montre la pièce 2.7, nous avons visité chacune des quatre régions (y compris les bureaux d'Agroalimentaire) et testé des dossiers de locaux destinés aux aliments provenant de toutes les régions. Nous avons interviewé le personnel et accompagné des inspecteurs effectuant l'inspection de locaux destinés aux aliments. Vous trouverez à l'annexe III de plus amples renseignements sur nos travaux effectués dans le cadre du présent audit.

## Pièce 2.7 – Aperçu de nos travaux d'audit

2.7	Aperçu de nos travaux d'audit								
<i>Procédure</i>	<i>Détails</i>								
<p><b>Dossiers de locaux destinés aux aliments testés</b></p> <p><b>Observé 9 inspecteurs</b> pendant qu'ils effectuaient des inspections</p> <p>Mené des <b>entrevues</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 95 sur environ 4 000 dossiers provenant des 4 régions : <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #d1c4e9;">Nord</th> <th style="background-color: #d1c4e9;">Sud</th> <th style="background-color: #d1c4e9;">Est</th> <th style="background-color: #d1c4e9;">Centrale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><b>26</b></td> <td style="text-align: center;"><b>19</b></td> <td style="text-align: center;"><b>27</b></td> <td style="text-align: center;"><b>23</b></td> </tr> </tbody> </table> </li> <li>• Les dossiers des locaux destinés aux aliments incluait des abattoirs, boucheries, transformateurs de viandes et d'aliments, épiceries, restaurants, écoles, foyers de soins, etc.</li> <li>• Chacun des 5 inspecteurs d'Agroalimentaire et 4 d'environ 50 inspecteurs en santé publique</li> <li>• Dans chacune des 4 régions</li> <li>• Inspections effectuées dans des abattoirs, des boucheries, des épiceries, un transformateur fabriquant des saucisses et un restaurant</li> <li>• <b>Dans les régions :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Médecins du service de santé du district régional</li> <li>○ Directeur régional</li> <li>○ Inspecteurs en santé publique et inspecteurs d'Agroalimentaire</li> <li>○ Adjointes administratives ou adjoints administratifs</li> </ul> </li> <li>• <b>Employé(e)s du programme au bureau central</b> du Bureau du médecin-hygiéniste en chef, Direction des environnements en santé, y compris la gestionnaire de l'Agroalimentaire</li> </ul>	Nord	Sud	Est	Centrale	<b>26</b>	<b>19</b>	<b>27</b>	<b>23</b>
Nord	Sud	Est	Centrale						
<b>26</b>	<b>19</b>	<b>27</b>	<b>23</b>						

**2.31** Notre audit a été effectué conformément aux normes relatives aux missions de certification, y compris les missions d'optimisation des ressources et de conformité, établies par les Comptables professionnels agréés du Canada, et ont comporté par conséquent les contrôles et autres procédés jugés nécessaires dans les circonstances.

**2.32** Certaines des informations statistiques présentées dans le présent chapitre ont été compilées à partir d'informations fournies par le Ministère. Elles n'ont pas été auditées ou autrement vérifiées. Les lecteurs doivent garder à l'esprit que ces informations risquent de ne pas convenir à leurs fins.

**Constatations clés**

**2.33** Dans le présent chapitre, nos constatations clés font l'objet de sections distinctes. Chaque constatation clé est appuyée par des renseignements détaillés. Les constatations clés sont énumérées à la pièce 2.8.

***Symboles utilisés dans le présent chapitre***

**2.34** Les symboles suivants sont utilisés pour catégoriser nos constatations :

- ✓ représente une observation positive;
- ✘ représente un aspect à améliorer ou à étudier plus à fond;
- représente d'autres observations.

## Pièce 2.8 – Constatations clés

2.8	Constatations clés	Numéro de paragraphe
<b>Observations positives</b>		
✓	Des procédures documentées existent pour le programme.	2.35
✓	Le programme d'inspection des locaux destinés aux aliments utilise une stratégie fondée sur les risques pour les inspections.	2.37
✓	Le Ministère effectue des inspections pour surveiller le respect des normes chez les exploitants.	2.39
✓	Les bureaux régionaux prennent des mesures d'application.	2.42
✓	Les résultats d'inspection sont affichés sur le site Web du Ministère.	2.44
<b>Aspect à améliorer ou à étudier plus à fond</b>		
✗	Seulement un des 21 dossiers examinés se conformait aux procédures du Ministère pour l'octroi d'une licence.	2.46
✗	Nous avons observé d'autres problèmes liés aux licences où des améliorations s'avèrent nécessaires.	2.55
✗	Les évaluations de risques annuelles des locaux destinés aux aliments n'étaient pas au dossier ou n'ont pas été effectuées convenablement dans 68 des 78 dossiers examinés.	2.67
✗	Les inspections n'ont pas été effectuées comme le demandent les procédures opérationnelles normalisées (PON) dans 63 des 78 dossiers examinés.	2.70
✗	Nous avons observé des lacunes dans le processus d'inspection.	2.79
✗	Les infractions ne font pas collectivement l'objet d'un suivi et d'une surveillance.	2.88
✗	Il manquait des éléments probants démontrant que les procédures appropriées avaient été suivies lorsqu'une licence a été révoquée dans 13 des 17 dossiers examinés.	2.93
✗	Les amendes sont minimales pour les exploitants qui ne respectent pas les normes.	2.96
✗	L'affichage des résultats d'inspection sur le site Web du Ministère nécessite des améliorations.	2.103
✗	Les systèmes existants ne permettent pas au Ministère de générer des renseignements utiles sur les risques liés à la salubrité alimentaire.	2.111
✗	L'assurance de la qualité du programme d'inspection des locaux destinés aux aliments fait défaut et les procédures opérationnelles normalisées du Ministère ne sont pas suivies uniformément.	2.116
✗	Le programme d'inspection des locaux destinés aux aliments n'est pas complètement conforme au <i>Règlement sur les locaux destinés aux aliments</i> , menant à des risques de salubrité alimentaire non adressés.	2.129

**Constatation clé : ✓ Des procédures documentées existent pour le programme.**

*Pourquoi est-ce important ?*

**2.35** Des procédures documentées fournissent au personnel une orientation pour la prestation d'un programme de qualité de façon constante.

*Constatations*

**2.36** Nous avons constaté ce qui suit :

- ✓ Il existe les procédures opérationnelles normalisées (PON) documentées pour le programme;
- ✓ Les PON sont complètes et conformes au *Règlement*;
- ✓ Le personnel est au courant des PON et les trouve utiles.

**Constatation clé : ✓ Le programme d'inspection des locaux destinés aux aliments utilise une stratégie fondée sur les risques pour les inspections.**

*Pourquoi est-ce important ?*

**2.37** L'adoption d'une stratégie fondée sur les risques pour la fonction d'inspection permet au Ministère de cibler les locaux destinés aux aliments à risque plus élevé et de les inspecter plus souvent que ceux à risque plus faible. Par exemple, un restaurant préparant une variété de plats sur place peut être inspecté trois fois par année, tandis qu'une petite épicerie vendant des viandes préemballées peut l'être une fois par année.

*Constatation*

**2.38** ✓ Nous avons constaté que le programme d'inspection des locaux destinés aux aliments utilise une stratégie fondée sur les risques pour les inspections. Les PON fournissent des instructions pour effectuer une évaluation de risques pour chaque local destiné aux aliments, dont le questionnaire doit être « *mis à jour tous les ans afin de fixer la fréquence des inspections* ».<sup>xiv</sup>

## Constatation clé : ✓ Le Ministère effectue des inspections pour surveiller le respect des normes chez les exploitants.

*Pourquoi est-ce important ?*



✓ **Matériel d'inspection : lampe de poche, thermomètres, bandes d'analyse, carnet, caméra**

**2.39** « Les inspections périodiques sont des évaluations complètes des activités des locaux destinés aux aliments et de leurs installations... et comprennent l'évaluation des pratiques et des connaissances relatives à la manipulation des aliments des employés des services alimentaires; l'acheminement des produits, la provenance des aliments, l'entreposage, la décongélation, la préparation (y compris la température et la durée de cuisson) et les processus suivant la préparation; l'équipement et la construction des installations; les procédures de nettoyage et de désinfection; les sources d'eau; l'évacuation des eaux usées; l'extermination de la vermine. »<sup>xv</sup> Les PON traitent de l'inspection des locaux destinés aux aliments, y compris un protocole d'inspection qui fournit des directives sur la façon d'inspecter les locaux destinés aux aliments.

**2.40** Nous croyons que l'inspection des locaux destinés aux aliments pour le respect des normes d'inspection des locaux destinés aux aliments est une fonction clé pour réduire les maladies d'origine alimentaire.

**2.41** ✓ En général, nous avons constaté que les inspecteurs suivaient le protocole d'inspection. La pièce 2.9 présente un résumé de nos observations. Certains commentaires intéressants tirés des rapports d'inspection sont documentés à la pièce 2.10.

*Constatation*

## Pièce 2.9 – Observations du VGNB sur les inspections effectuées par les inspecteurs

2.9	Observations du VGNB sur les inspections effectuées par les inspecteurs
<b>Procédure ou mesure</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Ils ont examiné le rapport d'inspection antérieur</b> avant d'aller sur place (se sont préparés pour l'inspection). (remarque 1)</li> <li>✓ Ils ont inspecté <b>pendant que l'établissement fonctionnait</b>. (remarque 1)</li> <li>✓ <b>Inspection non annoncée</b>. L'exploitant a été surpris de voir l'inspecteur. (remarque 1)</li> <li>✓ <b>Ils se sont présentés</b> (ont montré une pièce d'identité si on leur demandait, énoncé l'intention d'effectuer une inspection et la nature de celle-ci). (remarque 1)</li> <li>✓ Ils ont effectué un <b>tour complet et approfondi</b> en faisant des observations (remarque 1)</li> <li>✓ Ils avaient une <b>bonne relation</b> avec l'exploitant : respectueux, agissant comme <b>éducateur et agent d'application</b> des normes d'inspection des locaux destinés aux aliments. (remarque 2)</li> </ul>	
<p><b>Remarques :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Procédure ou mesure requise par les <i>Procédures opérationnelles normalisées - Locaux destinés aux aliments</i>.</li> <li>2. Procédure ou mesure que le VGNB considère comme appropriée et pratique exemplaire, selon les PON.</li> </ol> <p><b>Source :</b> Observations faites par le VGNB pendant l'accompagnement de chacun des 5 inspecteurs d'Agroalimentaire et de 4 d'environ 50 inspecteurs en santé publique (un dans chaque région) effectuant les inspections périodiques dans une variété de locaux destinés aux aliments utilisant des viandes (des abattoirs, des boucheries, des épiceries, un transformateur d'aliments et un restaurant).</p>	

## Pièce 2.10 – Citations tirées des rapports d'inspection de locaux destinés aux aliments

**2.10 Citations tirées des rapports d'inspection de locaux destinés aux aliments**

- « Ailes trouvées dégelant à la température de la pièce. La décongélation doit être effectuée sous de l'eau froide coulant continuellement, dans un four à micro-ondes et l'aliment doit être utilisé immédiatement ou placé dans le réfrigérateur. » (remarque 1)
- « Des excréments de rongeurs ont été trouvés partout dans la cuisine. Il ne devrait pas y avoir de signes indiquant la présence de rongeurs et d'insectes. » (remarque 1)
- « L'exploitant et le personnel ne doivent pas dormir sur la table de préparation. Cela n'est pas un lit ni une pratique acceptable. » (remarque 1)
- « Les aliments dans les réfrigérateurs devraient être couverts afin d'empêcher la contamination. Des champignons et du poulet cru non couverts dans la chambre froide. (jetés) » (remarque 1)
- « Les planches à découper ne sont plus lisses ni faciles à nettoyer et leur surface doit être refaite ou les planches remplacées. » (remarque 1)
- « Les couteaux ne doivent pas être entreposés sales. Ils doivent être adéquatement nettoyés et désinfectés. » (remarque 1)
- « Les porte-couteaux n'étaient pas enlevés, lavés, rincés et désinfectés dans la boucherie. » (remarque 1)
- « Aucune viandes ne [doivent être] découpées avant que ces équipements soient nettoyés et assainis. »
- « Les viandes prêtes à manger ne doivent pas être entreposées avec la viande crue. »
- « Il y a un manque de connaissance en ce qui a trait au nettoyage, à la désinfection et à la manipulation appropriée des aliments. » (remarque 1)
- « Le ou les employés démontrent peu d'importance envers le lavage des mains. » (remarque 1)
- « Les assiettes doivent être désinfectées dans le cadre du processus de lavage. » (remarque 1)
- « Une souricière a été trouvée sur l'évier destiné au lavage des mains. L'évier pour le lavage des mains devrait être gardé dans des conditions propres et sanitaires et utilisé seulement pour le lavage des mains. » (remarque 1)
- « Les éviers ne devraient pas servir pour l'entreposage – seulement pour le lavage et la désinfection. » (remarque 1)
- « Des produits chimiques étaient entreposés au-dessus de produits alimentaires. » (remarque 1)
- « Des récipients alimentaires endommagés ont été trouvés. Ils doivent être jetés immédiatement, car la contamination croisée peut survenir. » (remarque 1)
- « Il faut un nettoyage et une désinfection en profondeur de la cuisine. Les planchers, l'équipement, les surfaces en contact avec la nourriture, les récipients alimentaires. » (remarque 1)
- « Il n'y a pas de désinfectant correctement mélangé. » (remarque 1)
- « La cuisine a besoin de plus d'éclairage. Il fait trop sombre pour bien voir les endroits qui ont besoin d'être nettoyés. » (remarque 1)

**Remarque 1 : Traduction**

**Source :** Extraits des rapports d'inspection des locaux destinés aux aliments, dans la colonne « Remarques »



✘ Les planches à découper ne sont plus lisses ni faciles à nettoyer et leur surface doit être refaite.

**Constatation clé : ✓ Les bureaux régionaux prennent des mesures d'application.*****Pourquoi est-ce important ?***

**2.42** Il devrait y avoir des procédures pour l'application des normes d'inspection des locaux destinés aux aliments. Lorsque les exploitants ne se conforment pas aux normes, le Ministère devrait prendre les mesures appropriées.

***Constatation***

**2.43** ✓ Nous avons constaté que les procédures d'application sont documentées dans les PON et que les bureaux régionaux prennent de telles mesures lorsque les exploitants ne respectent pas les normes d'inspection des locaux destinés aux aliments. Lorsque nous avons accompagné les inspecteurs pendant leurs inspections, nous avons vu des situations où l'inspecteur a donné la consigne aux exploitants de jeter des aliments et des fournitures, ce qui relève de son pouvoir. Au cours de notre examen des dossiers de locaux destinés aux aliments, nous avons observé des éléments probants d'inspecteurs faisant enquête sur une plainte, de directeurs régionaux envoyant des lettres d'avertissement, de régions suspendant et révoquant des licences et un cas de non-conformité par un local qui a été renvoyé au procureur de la Couronne.

**Constatation clé : ✓ Les résultats d'inspection sont affichés sur le site Web du Ministère.*****Pourquoi est-ce important ?***

**2.44** L'affichage des résultats d'inspection sur le site Web du Ministère comporte plusieurs avantages. Fournir un accès public aux résultats d'inspection des locaux destinés aux aliments permet au consommateur d'être mieux informé. L'œil vigilant du consommateur dans cet environnement concurrentiel peut inciter fortement les locaux destinés aux aliments à se conformer aux normes d'inspection des locaux destinés aux aliments. En outre, l'affichage des résultats d'inspection démontre la reddition de comptes du Ministère pour le programme d'inspection des locaux destinés aux aliments.

***Constatation***

**2.45** ✓ Nous avons constaté que les résultats d'inspection sont affichés sur le site Web du Ministère à la disposition du public. Selon les PON, les rapports d'inspection sont affichés pour tous les locaux destinés aux aliments, sauf pour les établissements de soins pour adultes et enfants, les garderies, les abattoirs et les laiteries. Nous avons examiné le site Web du Ministère et constaté que les résultats d'inspection sont affichés pour chacune des quatre régions. Un exemple de résultats d'inspection des

locaux destinés aux aliments affichés sur le site Web du Ministère se trouve à l'annexe VI.

## **Constatation clé : ✕ Seulement un des 21 dossiers examinés se conformait aux procédures du Ministère pour l'octroi d'une licence**

### *Pourquoi est-ce important ?*

**2.46** Les procédures opérationnelles normalisées (PON) traitent de l'octroi d'une licence aux locaux destinés aux aliments. Elles fournissent une orientation sur les classes de licences, les exigences et le processus pour l'octroi d'une licence. (Voir l'annexe IV pour les classes de locaux destinés aux aliments avec des exemples.)

### *La conformité aux normes par l'exploitant est exigée avant l'octroi d'une licence*

**2.47** **Un rapport d'inspection avec un code vert est exigé avant l'octroi d'une licence.** Le *Règlement* énonce que « *Le Ministre ne peut délivrer au demandeur la licence demandée à moins d'avoir une copie du rapport de l'inspecteur de la santé publique préparé dans les trois dernières semaines, qui lui indique que les locaux destinés aux aliments sont conformes aux normes...* »<sup>xvi</sup> Cette exigence est aussi précisée dans les PON.

### *Nos tests*

**2.48** Les directives sur le processus d'octroi d'une licence sont très directes, faisant référence aux documents à utiliser et au calendrier à suivre. Étant donné que le processus annuel de renouvellement d'une licence est surtout une tâche administrative qui ne nécessite pas la participation des inspecteurs en santé publique, nous estimons essentiel que le Ministère s'assure de l'entière conformité aux normes d'inspection des locaux destinés aux aliments avant la délivrance d'une nouvelle licence à un exploitant.

**2.49** Nous avons testé un échantillon de 21 dossiers où une nouvelle licence a été délivrée pour déterminer si le Ministère avait suivi des procédures appropriées avant l'octroi de la licence.

### *Constatations*

**2.50** Nous avons constaté que le Ministère ne s'était pas assuré que les demandeurs (pour des licences de locaux destinés aux aliments) avaient présenté tous les documents exigés et s'étaient conformés à toutes les normes d'inspection des locaux destinés aux aliments avant d'octroyer une licence. Le *Règlement* exige un rapport d'inspection qui démontre que les normes sont respectées avant l'octroi d'une licence, mais nous avons constaté que le Ministère n'a pas toujours respecté cette exigence. La pièce 2.11 présente les résultats de nos tests. Plus précisément, nous avons constaté ce qui suit :

- ✕ Seulement une des 21 demandes examinées se conformait aux procédures du Ministère pour l'octroi

- d'une licence;
- ✘ Quatre des 21 dossiers avaient des lacunes importantes (licences octroyées par le Ministère non supportées) – voir la pièce 2.12;
- ✘ Une inspection périodique après l'octroi de la licence n'a pas été effectuée dans 16 des 21 dossiers examinés.

Pièce 2.11 – Octroi d'une nouvelle licence à un exploitant – Résultats des tests

<b>2.11 Octroi d'une nouvelle licence à un exploitant – Résultats des tests</b>	
Nombre de dossiers <b>examinés</b>	21
Nombre de dossiers montrant que les <b>procédures avaient bien été suivies</b>	1
Nombre de dossiers avec des <b>lacunes</b> (Il manquait de documents au dossier démontrant qu'une procédure appropriée ou plus avait été suivie.)	20
<b>Lacune</b>	<b>Nombre de dossiers avec une lacune</b>
Des droits inexacts ont été perçus (remarque 2)	4
La demande ne contenait pas tous les renseignements exigés :	
• Dates et heures d'ouverture prévues des locaux destinés aux aliments	6
• Description de l'expérience du demandeur en matière d'exploitation d'établissements de ce type ou documents indiquant qu'il dispose de formation en matière de salubrité alimentaire	4
• Détails de la formation qui a été ou sera donnée au personnel	4
• Pratiques d'hygiène et procédures détaillées suivies par les employés des établissements et copie de la politique sur la santé du personnel	5
• Documentation détaillée des pratiques d'hygiène et de propreté des locaux, du matériel et des ustensiles, y compris les modalités d'élimination des déchets. Les procédures de désinfection doivent être décrites en détail	3
• Documentation sur le protocole de manipulation des aliments du demandeur pour les aliments potentiellement dangereux. Ces procédures concernent les méthodes de décongélation, les températures de cuisson et de conservation et les techniques de refroidissement, etc.	4
Lettre non envoyée au demandeur précisant que la demande a été approuvée (envoyée après que l'inspecteur a examiné les renseignements dans la demande et déterminé qu'ils étaient appropriés)	17
Inspection non effectuée avant la délivrance de la licence (remarque 3)	3
Rapport d'inspection n'ayant pas un code vert	1
Rapport d'inspection incomplet (pas toutes les normes évaluées) – voir paragraphe 2.51	5
Date de délivrance de la licence pas raisonnable (remarque 3)	7
<b>Remarques :</b>	
1. Les lacunes ont été relevées au cours de l'examen des dossiers de toutes les régions. Elles ont été discutées avec les directeurs régionaux et la gestionnaire d'Agroalimentaire et des exemples de lacunes leur ont été présentés.	
2. Les lacunes comprenaient les cas suivants : un exploitant a fait une demande pour la mauvaise classe et les mauvais droits ont été reçus, un ancien formulaire de demande a été utilisé et des droits désuets ont été reçus, et aucune preuve documentée pour les droits reçus.	
3. Des exemples sont abordés à la pièce 2.12	
<b>Source :</b> Observations faites par le VGNB provenant de l'examen d'un échantillon de 21 dossiers où une nouvelle licence a été délivrée à un exploitant au cours de la période du 1 <sup>er</sup> avril 2014 au 31 mars 2015. L'échantillon comprenait des dossiers provenant des quatre régions et où les procédures d'approbations avaient été effectuées par des inspecteurs en santé publique et des inspecteurs d'Agroalimentaire. L'échantillon a englobé une variété de locaux destinés aux aliments, dont un abattoir, des boucheries, des transformateurs de viandes et d'aliments, des épicerie et des restaurants.	

**✘ Un rapport d'inspection démontrant que les locaux rencontraient les normes n'était pas toujours présent.**

**2.51** Le Ministère ne respecte pas le *Règlement* lorsqu'il délivre une licence sans un rapport d'inspection montrant que l'exploitant respecte les normes d'inspection des locaux destinés aux aliments. Au cours de notre examen de rapports d'inspection qui appuyait des nouvelles licences, nous avons observé ce qui suit :

- ✘ Le rapport d'inspection appuyant la nouvelle licence était incomplet dans cinq des 21 (24 %) dossiers testés, comme le montre la pièce 2.11. (Dans ces cas, « incomplet » veut dire que toutes les normes n'ont pas été marquées comme étant « pas observé », « satisfaisant » ou « insatisfaisant ». Étant donné ces trois options, il n'y a pas de raison pour ne pas marquer toutes les normes.)
- ✘ Un rapport d'inspection n'avait pas un code vert, ce qui est exigé avant d'octroyer une licence.
- ✘ Un rapport d'inspection a soulevé l'infraction suivante : [Traduction] « *De l'eau chaude est exigée avant l'exploitation.* » Cela constitue une infraction critique, qui entraînerait un code rouge rayé et exigerait une réinspection. Cependant, l'inspection a été donnée un code vert et marquée « *Réinspection requise - Non* ».

**✘ 4 dossiers avaient des lacunes importantes (licences octroyées par le Ministère non supportées)**

**2.52** Nous avons trouvé quatre dossiers qui avaient des lacunes importantes. Nous avons sélectionné deux de ces cas pour en discuter avec les directeurs régionaux. Dans les deux cas, ils ont convenu que la documentation dans le dossier des locaux destinés aux aliments ne supportait pas l'octroi de la licence. Voir la pièce 2.12 pour des détails sur les quatre cas de licence non supportée.

## Pièce 2.12 - Procédures non suivies dans l'octroi de licences à des locaux destinés aux aliments - Quatre cas graves

<b>2.12</b>	<b>Procédures non suivies dans l'octroi de licences à des locaux destinés aux aliments - Quatre cas graves</b>
<p><b>Cas A – transformateur d'aliments</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✘ La demande était pour une licence de locaux destinés aux aliments de classe 3 (voir l'<b>annexe IV</b>) et le Ministère a reçu 50 \$. Le Ministère a délivré une licence de classe 5. Les droits d'une licence de classe 5 étaient de 350 \$.</li> <li>✘ Le rapport d'inspection appuyant la nouvelle licence mentionnait qu'une réinspection était requise avant une date déterminée. La réinspection n'a pas été faite.</li> <li>✘ Bien qu'une nouvelle licence ait été délivrée à l'exploitant en mars, une lettre d'avertissement officielle au sujet de la non-conformité a été envoyée en juillet, soit quatre mois plus tard.</li> <li>✘ Quatre mois après la première inspection, un inspecteur différent a effectué une inspection périodique, détectant dix infractions, dont cinq étant majeures. Cinq réinspections ont été effectuées avant que l'exploitant ait un niveau satisfaisant de conformité. (Quatre des réinspections ont été menées au cours d'une période de 37 jours.)</li> </ul> <p><b>Cas B – restaurant</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✘ Il manquait la plupart des documents exigés avec la demande. Il y avait seulement le formulaire de demande et un plan des locaux.</li> <li>✘ Le rapport d'inspection (daté du 5 mai) appuyant la nouvelle licence avait 21 normes cotées « non observé » et 19 normes observées. Cela signifie que moins de la moitié des normes avaient été inspectées avant la délivrance de la nouvelle licence, et l'inspection à la suite de l'octroi de la licence n'a pas été effectuée à l'intérieur du délai requis de trois semaines. (L'inspection suivante était datée du 22 août.)</li> <li>✘ La nouvelle licence était datée du 1<sup>er</sup> avril 2014. Le rapport d'inspection portait la date du 5 mai 2014. Cela suggère que la licence a été délivrée avant que l'inspection ait eu lieu, ou la licence portait une date fautive.</li> </ul> <p><b>Cas C – magasin de détail avec un rayon de viandes et comptoir avec du poulet rôti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✘ Il manquait la plupart des documents exigés avec la demande.</li> <li>✘ La date de la licence (3 juillet) montrait qu'elle avait été délivrée avant que tous les documents exigés aient été obtenus. Un courriel envoyé par l'exploitant à l'inspecteur, daté du 15 juillet, mentionnait [Traduction] « <i>Je vous envoie tous les documents exigés dans des courriels distincts.</i> ».</li> <li>✘ La date du 3 juillet sur la licence établissait également qu'elle avait été délivrée avant que l'inspection (datée du 21 juillet) soit effectuée, démontrant la conformité de l'exploitant.</li> <li>✘ Le rapport d'inspection du 21 juillet du nouvel établissement avait 18 normes marquées « non observé ». Cela veut dire qu'une inspection complète et approfondie n'avait pas été effectuée et il n'y a aucun élément probant à savoir que l'exploitant respectait totalement les normes. L'inspection suivante a eu lieu 18 mois plus tard.</li> </ul> <p><b>Cas D – boucherie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✘ Il manquait la plupart des documents exigés avec la demande, dont : 1. les pratiques d'hygiène et procédures détaillées suivies par les employés des établissements et une copie de la politique sur la santé du personnel; 2. la documentation détaillée des pratiques d'hygiène et de propreté des locaux, du matériel et des ustensiles, y compris les modalités d'élimination des déchets - les procédures de désinfection doivent être décrites en détail; 3. la documentation sur le protocole de manipulation des aliments du demandeur pour les aliments potentiellement dangereux; 4. les dates et heures d'ouverture prévues des locaux destinés aux aliments.</li> </ul>	
<b>Source :</b> Les cas et les lacunes ont été relevés lors de l'examen des dossiers de toutes les régions.	

*✘ Une inspection périodique après l'octroi de la licence n'a pas été effectuée dans 16 des 21 dossiers testés*

**2.53** En ce qui concerne l'inspection pour une nouvelle licence, les PON stipulent que « *Les nouveaux locaux et ceux dont l'exploitant est titulaire d'une nouvelle licence doivent être inspectés avant leur ouverture. ... Une inspection périodique doit être effectuée après l'inspection des nouveaux locaux afin d'observer les pratiques de manipulation des aliments, et ce, dans les trois semaines suivant la délivrance de la licence.* »<sup>xvii</sup> Nous avons testé notre échantillon de 21 dossiers de nouvelles licences pour voir si l'inspection périodique après l'octroi de la licence avait été effectuée. Nous avons constaté qu'une inspection périodique après l'octroi de la licence avait été menée dans quatre dossiers, mais non dans 16 dossiers tel qu'exigé. Le test n'était pas applicable pour un dossier.

**Recommandation**

**2.54** **Nous recommandons que le ministère de la Santé s'assure que les demandeurs de licence pour des locaux destinés aux aliments présentent tous les documents requis et respectent les normes d'inspection des locaux destinés aux aliments avant d'octroyer une licence.**

**Constatation clé : ✕ Nous avons observé d'autres problèmes liés aux licences où des améliorations s'avèrent nécessaires.**

***Pourquoi est-ce important ?***

**2.55** S'assurer que tous les exploitants du secteur alimentaire soient titulaires d'une licence et le soit dans la bonne classe est essentiel pour l'efficacité du programme d'inspection des locaux destinés aux aliments.

***Constatations***

**2.56** Nous avons constaté ce qui suit :

- ✓ Le processus administratif de renouvellement annuel des licences du Ministère semble bien fonctionner.
- ✕ Les bureaux régionaux ne conservent pas les renseignements sur l'octroi des licences de manière uniforme.
- ✕ Les procédures pour repérer les exploitants illégaux ne sont pas effectuées régulièrement.
- ✕ Les procédures pour s'assurer de l'exactitude de la classe de licence ne sont pas effectuées régulièrement.

***✓ Le processus administratif de renouvellement annuel des licences du Ministère semble bien fonctionner***

**2.57** Selon l'étude des PON, l'examen des licences dans les dossiers de locaux destinés aux aliments et les entrevues auprès du personnel de soutien chargé de renouveler les licences des locaux destinés aux aliments, nous avons conclu que le processus de renouvellement annuel des licences du Ministère semble bien fonctionner.

***✕ Les bureaux régionaux ne conservent pas les renseignements sur l'octroi des licences de manière uniforme***

**2.58** Les renseignements sur les locaux destinés aux aliments que les bureaux régionaux nous ont fournis révèlent une incohérence dans les renseignements saisis et conservés par les différents bureaux. Dans au moins deux des quatre régions, il y avait une incohérence entre les bureaux satellites de la région. Cette situation rend difficile l'accumulation de renseignements précis sur le programme provincial.

***✕ Les procédures pour repérer les exploitants illégaux ne sont pas effectuées régulièrement***

**2.59** Certaines personnes qui effectuent des activités liées aux aliments et qui sont exigées de détenir une licence, n'en ont pas. Elles sont dénommées comme « exploitants illégaux ». Les PON ne traitent pas du repérage des exploitants illégaux. Nous avons demandé au personnel régional s'il existait des procédures périodiques pour repérer les exploitants illégaux.

**2.60** Le Ministère apprend l'existence d'exploitants illégaux par divers moyens, dont des plaintes du public

***✘ Les procédures pour s'assurer de l'exactitude de la classe de licence ne sont pas effectuées régulièrement***

concernant diverses questions, d'autres exploitants du secteur alimentaire détenant une licence, les inspecteurs qui voient des pancartes pendant qu'ils sont au volant, etc. Cependant, les directeurs régionaux ont confirmé qu'aucune procédure n'était faite sur une base régulière pour repérer les exploitants actifs dans le secteur alimentaire qui ne sont pas titulaires d'une licence.

**2.61** Dans le cadre de l'examen des listes de locaux destinés aux aliments agréés que les bureaux régionaux nous ont remis et les tests d'un échantillon de dossiers de locaux destinés aux aliments, nous avons observé des locaux destinés aux aliments qui semblaient avoir une licence dans la mauvaise classe. Nous avons discuté de certains de ces cas avec le personnel régional et confirmé qu'ils étaient dans la mauvaise classe.

**2.62** Il est important d'avoir la bonne classe de licence pour les raisons suivantes :

- Le type d'inspecteur assigné aux locaux destinés aux aliments est fonction de la classe de licence. Les inspecteurs en santé publique possèdent une formation spécialisée en science alimentaire et sont chargés d'inspecter la majorité des locaux destinés aux aliments. Les inspecteurs d'Agroalimentaire ont une formation spécialisée dans le secteur agricole et ont la responsabilité d'inspecter les abattoirs, certaines boucheries et les laiteries.
- Certaines normes s'appliquent seulement à des classes particulières. Les exemples comprennent l'exigence que le personnel ait une formation en salubrité alimentaire pour la classe 4 et l'exigence de registres sur les rappels d'aliments pour la classe 5, qui sont nécessaires si une maladie d'origine alimentaire remonte à l'exploitant.
- Les droits annuels pour une licence diffèrent pour chaque classe de licence, allant de 0 \$ pour une garderie ou un établissement résidentiel à 1 050 \$ pour une laiterie.
- Les rapports d'inspection pour des types particuliers de licences ne sont pas affichés sur le site Web du Ministère. Par exemple, les rapports d'inspection des abattoirs ne sont pas affichés.

**2.63** Les directeurs régionaux ont confirmé que la classe de licence est importante et qu'aucune procédure n'était effectuée régulièrement pour s'assurer de l'exactitude de la classe de licence des locaux destinés

***3 des 5 abattoirs avaient des activités alimentaires en dehors des activités typiques d'un abattoir - peut mener à des risques non adressés***



**Un abattoir préparait et vendait du bœuf séché, du pepperoni et du bacon à la farine de pois, ce qui est en dehors des activités typiques d'une licence d'abattoir.**

aux aliments.

**2.64** Trois des cinq abattoirs que nous avons visités produisaient des viandes et d'autres aliments prêts à manger. Ces processus ne font typiquement pas partie des activités d'abattage et ou de boucherie d'un d'abattoir et pourraient mener à des risques non adressés.

- Un abattoir préparait et vendait du fromage de tête, du bœuf séché, du saumon fumé, des saucisses, des roulés de saucisse au bacon, des biscuits pour chiens, etc.
- Un autre abattoir préparait et vendait du bœuf séché, du pepperoni et du bacon à la farine de pois;
- Nous avons effectué plusieurs observations surprenantes au troisième abattoir, que nous présentons à la pièce 2.13.

## Pièce 2.13 – Observations surprenantes faites dans un local destiné aux aliments agréé

2.13	Observations surprenantes faites dans un local destiné aux aliments agréé
Ces deux photos ont été prises dans une chambre froide.	
	<p data-bbox="966 409 1442 541">Carcasses suspendues non séparées dans une chambre froide utilisée pour entreposer des aliments (risque de contamination des autres produits)</p> <p data-bbox="966 674 1446 772">Viandes prêtes à manger (mortadelle et pepperoni) entreposées près de carcasses (risque de contamination)</p> <p data-bbox="966 827 1409 926">Sauce à spaghetti entreposée près de carcasses (risque de contamination du côté extérieur des pots)</p> <p data-bbox="966 980 1398 1079">Sang des carcasses suspendues sur le plancher où les employés peuvent marcher (risque de contamination)</p>
<p data-bbox="313 1276 906 1346">Viande crue entreposée au-dessus de légumes crus (risque de contamination)</p> <p data-bbox="313 1394 873 1428">Denrées alimentaires non étiquetées (infraction)</p> <p data-bbox="313 1560 846 1629">Sang sur le plancher où les employés peuvent marcher (risque de contamination)</p> <p data-bbox="313 1677 878 1747">Denrées entreposées directement sur le plancher (empêche un nettoyage adéquat)</p>	
<p data-bbox="248 1837 1422 1896"><b>Source :</b> Observations faites par le VGNB lors de l'observation d'une inspection d'un abattoir, dont beaucoup ont été identifiées par l'inspecteur sur le rapport d'inspection.</p>	

## Pièce 2.13– Observations surprenantes faites dans un local destiné aux aliments agréé (suite)

**2.13 Observations surprenantes faites dans un local destiné aux aliments agréé**

La séparation inadéquate entre les endroits dédiés à l'abattage et à la transformation alimentaire pose un risque de contamination.



1. Salle d'abattage
2. La porte entre la salle d'abattage et le secteur pour la transformation des aliments a un trou à l'endroit de la poignée. De plus, la porte ouverte permet le déplacement des employés entre les endroits posant un risque de contamination.
3. Secteur pour la transformation alimentaire où les aliments suivants étaient préparés : fudge, pâtés à la viande, fromage de tête, sauce à spaghetti, œufs marinés, etc.

**Autres observations et commentaires du VGNB :**

- L'établissement avait un grand magasin de détail avec de nombreux produits différents, une salle d'abattage, un secteur de découpe de viandes, plusieurs congélateurs-chambres et chambres froides et une grande cuisine. (L'abattoir agréé semblait être une petite partie des affaires de l'établissement.)
- Le commerce faisait aussi des barbecues hors site pour des groupes. Il en faisait un pour 40 personnes le lendemain de notre visite. Un grand barbecue était entreposé dans une salle à l'arrière. (Cela représente une activité typique d'une licence de classe 4 et non pas d'une licence de classe 5 pour un abattoir.)
- Un membre du personnel enveloppait des ustensiles dans des serviettes dans le secteur dédié à la transformation alimentaire (adjacente à la salle d'abattage) destinés à être utilisés lors d'un prochain événement. (Il pourrait y avoir un risque de contamination.)
- Certaines saucisses fabriquées à l'abattoir étaient étiquetées et emballées pour une entreprise différente, élargissant ainsi la distribution du produit. (Une maladie d'origine alimentaire est influencée par la quantité d'aliments. Un accroissement de la manipulation et de l'entreposage de grandes quantités augmente le risque de déviation thermique.<sup>xviii</sup>)
- En plus des infractions montrées dans les photos, nous avons observé les suivantes :
  - ✘ Les employés masculins dans le secteur de découpe ne portaient pas de filets pour cheveux;
  - ✘ Des couteaux sales ont été observés dans la salle d'abattage;
  - ✘ Un sac d'oignons était entreposé sur le plancher à côté de produits de nettoyage;
  - ✘ Un seau de chiffons sales non couvert et non étiqueté était entreposé dans le congélateur-chambre;
  - ✘ Des boîtes étaient entreposées sur le plancher du congélateur-chambre.

**Source :** Observations faites par le VGNB lors de l'observation d'une inspection d'un abattoir, dont beaucoup ont été identifiées par l'inspecteur sur le rapport d'inspection.

**Recommandations**

**2.65** Nous recommandons que le ministère de la Santé mette en œuvre des procédures pour repérer les exploitants illégaux de locaux destinés aux aliments et, par la suite, octroie une licence à l'exploitant ou prenne des mesures d'application pour faire cesser leurs activités. Les procédures devraient être effectuées régulièrement et les résultats documentés.

**2.66** Nous recommandons que le ministère de la Santé examine toutes les licences des locaux destinés aux aliments pour faire en sorte que la classe est exacte et que les droits annuels appropriés sont perçus.

## Constatation clé : ✕ Les évaluations de risques annuelles des locaux destinés aux aliments n'étaient pas au dossier ou n'ont pas été effectuées convenablement dans 68 des 78 dossiers examinés.

*Pourquoi est-ce important ?*

**2.67** Nous croyons qu'une stratégie d'inspection fondée sur les risques permet l'utilisation des ressources la plus efficace, car elle se concentre sur les locaux destinés aux aliments présentant un plus grand risque. Le processus du Ministère en matière de préparation des évaluations de risques pour les locaux destinés aux aliments établit la fréquence des inspections périodiques exigées. La pièce 2.14 donne des renseignements tirés des PON sur les catégories de risques avec la fréquence des inspections et les facteurs de risques.

Pièce 2.14 – Catégories de risque avec fréquence d'inspection et facteurs de risque

<b>2.14</b> Catégories de risque avec fréquence d'inspection et facteurs de risque	
<i>Catégorie de risque</i>	<i>Fréquence minimum des inspections</i>
Élevé	Au moins <b>TROIS</b> inspections par année
Modéré	Au moins <b>DEUX</b> inspections par année
Faible	Au moins <b>UNE</b> inspection par année
<p>De nombreux facteurs peuvent contribuer à l'écllosion des maladies d'origine alimentaire, dont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les types d'aliments;</li> <li>• le type de préparation;</li> <li>• le volume;</li> <li>• la population;</li> <li>• la formation des préposés à la manutention des aliments.</li> </ul> <p>On tient compte de tous ces facteurs lorsqu'on établit la catégorie de risque assignée aux locaux.</p> <p><b>Remarque</b> : Les inspections prévues sont effectuées selon les résultats de l'évaluation du risque de chaque local destiné aux aliments. Les inspections de suivi seront effectuées au besoin, en fonction des résultats de l'inspection.</p>	
<b>Source</b> : Extraits de <i>Locaux destinés aux aliments – Procédures opérationnelles normalisées</i>	

**Constatations**

✕ **68 des 78 dossiers examinés contenaient des lacunes dans les évaluations des risques des locaux destinés aux aliments**

**2.68** Nous avons examiné 78 dossiers de locaux destinés aux aliments afin de déterminer si les évaluations de risques des locaux en question étaient effectuées conformément aux PON. Nous avons conclu que les PON traitant des évaluations de risques n'étaient pas toujours suivies. Dans les 78 dossiers, le nombre d'évaluations des risques variait de zéro à trois. Si au moins une évaluation n'avait pas suivi la procédure, nous avons conclu que le dossier contenait une lacune. Les résultats de nos tests se trouvent à la pièce 2.15. Nous avons trouvé que 68 des dossiers examinés contenaient des lacunes, dont les suivantes :

- ✕ une évaluation des risques était absente dans 12 des 78 dossiers testés;

- ✘ l'évaluation des risques n'avait pas été mise à jour tous les ans dans 58 dossiers;
- ✘ le formulaire n'était pas bien rempli dans 29 des 66 dossiers avec une évaluation des risques;
- ✘ deux évaluations remontaient à plus de huit ans.

Pièce 2.15 – Évaluations des risques – Résultats des tests

<b>2.15 Évaluations des risques – Résultats des tests</b>	
Nombre de dossiers <b>examinés</b>	78
Nombre de dossiers montrant que <b>les procédures ont été suivies de manière appropriée</b>	10 (13 %)
Nombre de dossiers avec des <b>lacunes</b> (L'évaluation des risques n'était pas dans le dossier ou le formulaire n'avait pas été rempli de manière appropriée.)	68 (87 %)
<b>Lacune</b>	<b>Nombre de dossiers avec une lacune</b>
<b>Pas d'évaluation(s) des risques dans le dossier</b>	12 (15 %)
<b>Formulaire(s) d'évaluation des risques rempli(s) incorrectement (66 dossiers avaient des formulaires)</b>	29 (44 %)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• les sections n'ont pas toutes été remplies (La note obtenue et la catégorie de risque peuvent être touchées lorsque toutes les sections ne sont pas remplies. Cela peut influencer sur la fréquence des inspections.)</li> </ul>	4 (6 %)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• note incorrecte (Une note incorrecte peut donner lieu à une mauvaise catégorie de risque et la mauvaise fréquence d'inspections.)</li> </ul>	12 (18 %)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• mauvaise catégorie de risque (Une mauvaise catégorie de risque entraîne une mauvaise fréquence d'inspections.)</li> </ul>	5 (8 %)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• formulaire non révisé - endroits où documenter la révision et la date étaient vides (La révision par un superviseur réduit le risque d'erreur et contribue à l'attribution de la bonne fréquence d'inspections à un local.)</li> </ul>	19 (29 %)
<b>Évaluation(s) des risques non actualisée(s) chaque année</b>	58 (74 %)
<b>Remarques :</b>	
<p>1. Nous avons testé un échantillon de 78 dossiers de locaux destinés aux aliments. Nous avons sélectionné l'échantillon pour inclure des dossiers des quatre régions (comme le précise la pièce 2.7) et de tous les bureaux satellites, des inspections effectuées par des inspecteurs en santé publique et d'Agroalimentaire et un éventail de locaux (abattoirs, boucheries, épicerie, restaurants, écoles, foyers de soins, etc.). Dans chaque dossier, nous avons examiné les évaluations de risques pour une période de trois exercices (du 1<sup>er</sup> avril 2012 au 31 mars 2015) pour déterminer si les formulaires en question avaient été remplis de manière appropriée et mis à jour tous les ans. Nous avons testé les formulaires remplis avant le 1<sup>er</sup> avril 2015 seulement. (Cette date est antérieure à celle où le Ministère a été informé de notre audit. Nous avons vu plusieurs dossiers pour lesquels aucune évaluation de risques n'avait été effectuée pour plusieurs années, qui ont eu récemment un formulaire d'évaluation de risques rempli. Ces formulaires récents n'ont pas été inclus dans notre examen.)</p> <p>2. Le nombre d'évaluations des risques dans un dossier pour la période de test de trois ans variait de zéro à trois, selon la conformité du Ministère à l'exigence de faire des évaluations de risques et le moment où l'établissement a reçu sa première licence. Si une évaluation des risques n'avait pas suivi la procédure, nous avons conclu que le dossier contenait une lacune.</p> <p>3. Les lacunes ont été relevées au cours de l'examen des dossiers de toutes les régions. Elles ont été discutées avec les directeurs régionaux et la gestionnaire d'Agroalimentaire et des exemples de lacunes leur ont été présentés.</p>	
<b>Source :</b> Observations faites par le VGNB.	

**Recommandation**

**2.69** Nous recommandons que le ministère de la Santé mette en œuvre intégralement sa stratégie fondée sur les risques pour les inspections en s'assurant que le personnel suit les procédures opérationnelles normalisées documentées et procède à une évaluation des risques adéquate, et l'actualise chaque année, afin de déterminer la fréquence appropriée des inspections des locaux destinés aux aliments.

## **Constatation clé : ✕ Les inspections n'ont pas été effectuées comme le demandent les procédures opérationnelles normalisées (PON) dans 63 des 78 dossiers examinés.**

*Pourquoi est-ce important ?*

**2.70** « L'inspection est une occasion de vérifier les pratiques, les procédures, de même que les programmes internes en place dans les locaux destinés aux aliments qui sont nécessaires à la prévention des risques constituant des facteurs ou étant à l'origine des maladies d'origine alimentaire. Il s'agit également d'une occasion de sensibiliser les exploitants et les manipulateurs d'aliments aux problèmes de salubrité alimentaire. »<sup>xix</sup>  
Nous considérons que la surveillance et le fait de s'assurer de la conformité aux normes d'inspection des locaux destinés aux aliments par les exploitants sont des fonctions clés pour atténuer les risques de maladie d'origine alimentaire.

*Constatations*

**2.71** Les PON décrivent les types d'inspection et fournissent un protocole d'inspection, qui inclue la préparation du rapport d'inspection. Nous avons examiné un échantillon de 78 dossiers de locaux destinés aux aliments afin de déterminer si les inspections étaient effectuées conformément aux PON. Nous avons conclu qu'elles ne l'étaient généralement pas.

*✕ 63 des 78 dossiers examinés contenaient des lacunes dans l'exécution et la documentation des inspections de locaux destinés aux aliments*

**2.72** La pièce 2.16 montre les résultats de nos tests. Le nombre de rapports d'inspection dans les 78 dossiers que nous avons examinés variait d'un à seize. Si au moins un rapport d'inspection n'avait pas suivi la procédure, nous avons conclu que le dossier contenait une lacune. Soixante-trois (81 %) des dossiers que nous avons examinés contenaient des lacunes, dont les suivantes :

- ✕ De nombreux rapports d'inspection étaient incomplets ou inexacts. En plus des sept attributs présentés à la pièce 2.16, nous avons constaté ce qui suit :
  - ✕ Certains des commentaires manuscrits des inspecteurs étaient illisibles, très difficiles à lire ou incorrects. Il est impératif que les rapports d'inspection soient lisibles afin que les exploitants comprennent les infractions nécessitant des mesures correctives;
  - ✕ La classe de licence était incorrectement marquée dans certains cas. Lorsque cela arrive pour des locaux destinés aux aliments de classe 5, il en résulte une inspection incomplète en ce qui a trait aux registres sur les rappels d'aliments, qui sont

- nécessaires si une maladie d'origine alimentaire remonte à l'exploitant;
- ✘ Les infractions répétées n'étaient pas toujours notées. (Pour les inspections périodiques, les PON énoncent que « *L'inspecteur note également les non-conformités décelées à plusieurs reprises.* »<sup>xx</sup>);
  - ✘ Les rapports de réinspection n'étaient pas documentés de manière cohérente. Nous avons constaté dans plusieurs cas qu'il n'y avait pas d'éléments probants à savoir que toutes les infractions notées lors de l'inspection antérieure avaient été corrigées.
  - ✘ Les inspections périodiques n'avaient pas été faites lorsque requis dans 25 dossiers (32 %). Nous avons examiné un dossier dans lequel un local destiné aux aliments agréé exigeant deux inspections par année n'avait pas été inspecté entre le 15 juillet 2013 et le 30 mars 2015 (soit 20 mois). Nous avons aussi examiné un autre dossier qui contenait un seul rapport d'inspection (de 2013), mais l'établissement avait détenu une licence pendant trois exercices;
  - ✘ Les réinspections (pour s'assurer que les infractions sont corrigées) n'avaient pas toujours été faites lorsque c'était requis dans 19 dossiers (24 %). Les inspecteurs devraient effectuer les réinspections en vue de déterminer si les infractions ont été corrigées dans les délais impartis. Étant donné que les réinspections sont exigées lorsqu'il existe un « *risque pour la santé humaine* »<sup>xxi</sup>, nous estimons très important la réalisation des réinspections en temps opportun.

*Les rapports d'inspection ont plusieurs utilisateurs et devraient toujours être remplis de manière appropriée*

**2.73 Le rapport d'inspection est un document très important.** Il fournit une preuve que le Ministère a visité les locaux destinés aux aliments et inspecté que l'exploitant s'est conformé aux normes d'inspection des locaux destinés aux aliments. Une copie est remise à l'exploitant pour servir d'aide-mémoire des normes et l'informer des corrections nécessaires. Une copie doit être affichée dans les locaux destinés aux aliments à la disposition du public. Une copie est aussi affichée sur le site Web du Ministère pour sensibiliser le public au sujet des infractions aux normes d'inspection des locaux destinés aux aliments et de l'assurance de la salubrité des aliments. Étant donné l'importance du rapport d'inspection, nous sommes d'avis qu'il est essentiel pour le programme d'inspection des locaux destinés aux

aliments que le rapport d'inspection soit toujours rempli de manière appropriée.

**2.74** Le rapport d'inspection est conçu comme une liste de contrôle des normes d'inspection des locaux destinés aux aliments. L'annexe V montre un exemplaire d'un rapport d'inspection. Les inspecteurs en santé publique et les inspecteurs d'Agroalimentaire remplissent manuellement les rapports d'inspection. L'inspecteur peut marquer une norme comme un élément « non observé », « satisfaisant » ou « non satisfaisant ». Tout élément « non satisfaisant » doit être documenté, y compris la catégorisation de l'infraction comme étant d'ordre mineur, majeure ou critique et une date à laquelle l'infraction doit être corrigée. On attribue au rapport d'inspection un code de couleur (vert, jaune ou rouge) en fonction du nombre et de la gravité des infractions. (Par exemple, un code vert est donné si les locaux destinés aux aliments n'ont pas plus de cinq infractions mineures. Une infraction majeure entraîne un code jaune et une infraction critique donne lieu à un code rouge.) Le rapport indique également si une réinspection est requise. L'inspecteur et l'exploitant signent tous les deux le rapport.

## Pièce 2.16 – Inspections – Résultats des tests

<b>2.16 Inspections – Résultats des tests</b>	
Nombre de dossiers <b>examinés</b> (Voir la pièce 2.15, remarque 1)	78
Nombre de dossiers montrant que <b>les procédures d'inspection ont été suivies de manière appropriée</b>	15 (19 %)
Nombre de dossiers avec des <b>lacunes</b> (Une ou plusieurs procédures appropriées n'avaient pas été suivies.)	63 (81 %)
	<b>Nombre de dossiers avec une lacune</b>
<b>Lacune</b>	
<b>Caractère complet du rapport d'inspection :</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tous les éléments à être inspectés n'ont pas été marqués. (En marquant tous les éléments, l'inspecteur démontre qu'il a examiné toutes les normes d'inspection des locaux destinés aux aliments au cours de l'inspection.)</li> </ul>	46 (59 %)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Toutes les infractions (éléments marqués « insatisfaisant ») n'ont pas été expliquées dans la section « Remarques ». (Lorsqu'une norme d'inspection des locaux destinés aux aliments n'est pas respectée, elle devrait être entièrement expliquée afin que l'exploitant puisse prendre des mesures correctives.)</li> </ul>	9 (12 %)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les dates de correction n'étaient pas inscrites pour toutes les infractions. (Les dates indiquent à l'exploitant combien de temps il a pour faire les corrections. Par exemple, on peut avoir accordé à un exploitant six mois pour réparer un plancher. Parfois, des mesures immédiates s'imposent.)</li> </ul>	14 (18 %)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le rapport n'était pas signé par l'inspecteur et l'exploitant, ou un représentant de ce dernier. (Un rapport signé montre que l'inspecteur a révisé le rapport d'inspection avec l'exploitant.)</li> </ul>	10 (13 %)
<b>Exactitude du rapport d'inspection :</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les infractions inscrites dans la section « Remarques » étaient incorrectement catégorisées comme mineure, majeure ou critique. (La catégorie touche tant le code de couleur que l'exigence de réinspection.)</li> </ul>	26 (33 %)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le code de couleur ne reflétait pas le nombre et la gravité des infractions. (Le code de couleur – vert, jaune ou rouge – apparaît sur le site Web du Ministère avec le nom du local destiné aux aliments.)</li> </ul>	22 (28 %)
<ul style="list-style-type: none"> <li>La section « Réinspection requise » était incorrectement remplie selon le nombre et la gravité des infractions. (Cette section précise si une réinspection est requise et, si c'est le cas, la date de retour de l'inspecteur pour vérifier si les infractions ont été corrigées.)</li> </ul>	13 (17 %)
<b>La réinspection n'avait pas été effectuée à la date précisée</b> (pas effectuée ou effectuée plus d'une journée en retard, si une réinspection était requise)	19 (24 %)
<b>Toutes les inspections périodiques requises n'ont pas été effectuées chaque année</b> (Une évaluation de risques est effectuée pour chaque local destiné aux aliments pour déterminer la fréquence d'inspections requise.)	25 (32 %)
<b>Remarques :</b>	
1. Un dossier contient plusieurs rapports d'inspection selon depuis quelle date le local destiné aux aliments est titulaire d'une licence, sa cote de risque et son rendement en matière de conformité. Le nombre de rapports d'inspection dans les dossiers que nous avons examinés variait d'un à seize. Si au moins un rapport d'inspection n'avait pas suivi la procédure, nous avons conclu que le dossier contenait une lacune.	
2. Les lacunes ont été relevées au cours de l'examen des dossiers de toutes les régions. Elles ont été discutées avec les directeurs régionaux et la gestionnaire d'Agroalimentaire et des exemples de lacunes leur ont été présentés.	
<b>Source :</b> Observations faites par le VGNB en examinant 78 dossiers de locaux destinés aux aliments pour une période de trois exercices (du 1 <sup>er</sup> avril 2012 au 31 mars 2015).	

**Recommandations**

- 2.75** Nous recommandons que le ministère de la Santé suive les procédures opérationnelles normalisées (PON) documentées pour convenablement effectuer les inspections afin de surveiller le respect des normes d'inspection des locaux destinés aux aliments par les exploitants.
- 2.76** Nous recommandons que le ministère de la Santé documente de façon adéquate toutes les inspections en remplissant avec précision et netteté le *Formulaire d'inspection des locaux destinés aux aliments*.
- 2.77** Nous recommandons que le ministère de la Santé effectue le nombre requis d'inspections périodiques chaque année (qui est déterminé en évaluant le risque des locaux destinés aux aliments).
- 2.78** Nous recommandons que le ministère de la Santé effectue les réinspections en temps opportun pour s'assurer que les infractions des normes d'inspection des locaux destinés aux aliments ont été corrigées.

## Constatation clé : ✕ Nous avons observé des lacunes dans le processus d'inspection.

### Pourquoi est-ce important ?

### Constatations



✓ L'inspecteur se sert d'un thermomètre à sonde pour s'assurer que la viande cuite est à une température sécuritaire

Date	Tempo	Cuisiner	Cuisiner 15	Cuisiner 2	Cuisiner 3
17th	Tempo AM	2	2	2	2
	Tempo PM	2	2	2	2
18th	Tempo AM	2	2	2	2
	Tempo PM	2	2	2	2
19th	Tempo AM	2	2	2	2
	Tempo PM	2	2	2	2
20th	Tempo AM	2	2	2	2
	Tempo PM	2	2	2	2
21st	Tempo AM	2	2	2	2
	Tempo PM	2	2	2	2
22nd	Tempo AM	2	2	2	2
	Tempo PM	2	2	2	2
23rd	Tempo AM	2	2	2	2
	Tempo PM	2	2	2	2
24th	Tempo AM	2	2	2	2
	Tempo PM	2	2	2	2
25th	Tempo AM	2	2	2	2
	Tempo PM	2	2	2	2
26th	Tempo AM	2	2	2	2
	Tempo PM	2	2	2	2
27th	Tempo AM	2	2	2	2
	Tempo PM	2	2	2	2
28th	Tempo AM	2	2	2	2
	Tempo PM	2	2	2	2
29th	Tempo AM	2	2	2	2
	Tempo PM	2	2	2	2
30th	Tempo AM	2	2	2	2

✕ Anomalies dans le registre des températures de l'exploitant :

- 1) températures enregistrées pour 30 jours en février (seulement 28 jours normalement) et
- 2) il manque une unité de réfrigération dans le registre

**2.79** Nous sommes d'avis que l'inspection des locaux destinés aux aliments pour la conformité avec les normes d'inspection des locaux destinés aux aliments est une fonction clé pour atténuer les maladies d'origine alimentaire.

**2.80** Nous avons accompagné des inspecteurs pendant qu'ils effectuaient des inspections périodiques. Les inspecteurs nous ont expliqué ce qu'ils faisaient et remarquaient pendant qu'ils effectuaient et documentaient leur inspection. Nous avons posé des questions et observé. Nous avons accompagné tous les cinq inspecteurs d'Agroalimentaire (qui inspectent 31 abattoirs) et quatre (un de chaque région) d'environ 50 inspecteurs de la santé publique (qui inspectent environ 4 000 autres locaux destinés aux aliments).

**2.81** Nous avons constaté des lacunes dans le processus d'inspection et des incohérences entre les inspecteurs, dont ce qui suit :

- ✕ **Les inspecteurs ne se lavaient pas tous les mains avant de commencer l'inspection.** Le lavage des mains vise plusieurs objectifs, dont : éviter la contamination durant l'inspection, envoyer un message au sujet de l'importance de l'hygiène des mains, et s'assurer de la présence de tout ce qui est nécessaire pour le lavage des mains (eau chaude, savon, essuie-tout). Trois inspecteurs d'Agroalimentaire n'ont pas lavé leurs mains avant de commencer l'inspection.
- ✕ **Les inspecteurs n'utilisaient pas tous une lampe de poche pour améliorer leur inspection.** L'utilisation d'une lampe de poche permet de voir des choses qui ne sont pas visibles autrement, comme des particules de nourriture collées sur des parties de l'équipement et sur les lames de couteau et des saletés, des aliments ou des excréments de rongeurs logés dans des endroits éloignés ou sous les étagères. Trois inspecteurs d'Agroalimentaire et un inspecteur de la santé publique n'ont pas utilisé de lampe de poche.
- ✕ **Les températures n'étaient pas toujours vérifiées de façon adéquate.** Conserver les bonnes températures est l'un des plus importants moyens de prévenir les maladies d'origine alimentaire.<sup>xxii</sup> Nous avons détecté des anomalies dans les registres de

trois exploitants (pour la surveillance des températures dans les zones réfrigérées) qui avaient passées inaperçues aux yeux de l'inspecteur. De plus, trois inspecteurs d'Agroalimentaire n'ont pas utilisé leur propre thermomètre afin de s'assurer que les zones d'entreposage réfrigérées et congelées maintenaient des températures adéquates.

- × **La vérification de la concentration des assainisseurs n'était pas faite de manière uniforme.** Bien nettoyer et désinfecter les zones est aussi l'un des plus importants moyens de prévenir les maladies d'origine alimentaire.<sup>xxiii</sup> Les solutions assainissantes concentrées doivent être bien mélangées pour l'utilisation. Si la solution est trop faible, elle ne tuera pas les microbes; si elle est trop forte, elle peut chimiquement contaminer les aliments. Trois inspecteurs d'Agroalimentaire n'ont pas vérifié si l'exploitant avait et savait comment utiliser des bandes d'analyse pour vérifier la concentration des assainisseurs.
- × **La vérification de la formation en matière de salubrité alimentaire n'était pas faite uniformément.** Nous croyons que cette norme devrait être vérifiée durant l'inspection en parlant avec le personnel et en examinant les dossiers des employés pour les certificats de formation en salubrité alimentaire pour les nouveaux employés ou ceux qui ont reçu récemment la formation. Deux inspecteurs de la santé publique n'ont pas examiné les dossiers des employés pour les certificats de formation en salubrité alimentaire;
- × **Six des neuf inspecteurs n'ont pas inscrit toutes les infractions dans le rapport d'inspection.**

× **6 des 9 inspecteurs n'ont pas inscrit toutes les infractions dans le rapport d'inspection**

**2.82** Les PON sont claires; toutes les infractions doivent être inscrites dans le rapport d'inspection. « *Le rapport d'inspection est le document officiel du ministère relativement à la conformité à la réglementation des locaux destinés aux aliments. L'objectif de ce rapport est de présenter, de façon claire, concise et impartiale, les non-conformités relevées sur les lieux de l'inspection et de transmettre l'information concernant la conformité à la réglementation à l'exploitant ou à la personne responsable à la fin de l'inspection.* »<sup>xxiv</sup>

**2.83** Un des inspecteurs en santé publique et les cinq inspecteurs d'Agroalimentaire (six des neuf inspecteurs)

n'ont pas inscrit toutes les infractions observées durant l'inspection. Ils ont discuté de certaines infractions avec l'exploitant plutôt que de les documenter dans le rapport d'inspection. Si toutes les infractions ne sont pas inscrites dans le rapport d'inspection, il existe un risque qu'elles ne soient pas corrigées.

**2.84** À certains moments durant les inspections, nous avons questionné l'inspecteur à propos de pratiques particulières que nous avons observées. La pièce 2.17 présente des observations que nous avons confirmées comme étant insatisfaisantes avec le Ministère, mais qui n'ont pas été signalées par les inspecteurs aux exploitants comme étant des infractions.

## Pièce 2.17 – Observations du VGNB non signalées par les inspecteurs comme des infractions

**2.17 Observations du VGNB non signalées par les inspecteurs comme des infractions**

× Emballage taché de sang et endommagé

× Viande entreposée directement sur des étagères en métal

× Entreposage directement sur le plancher

× Sang sur le plancher



× Couteau utilisé avec de la viande à être hachée

- × De la volaille crue non couverte dans une unité réfrigérée à côté de jambon fumé non couvert
- × Des boyaux (pour fabriquer des saucisses) non couverts et non étiquetés dans une unité réfrigérée
- × Denrées alimentaires congelées étiquetées « divers » datées de 2014 en vente en mars 2016
- × Cheveux non couverts (chapeau ou filet à cheveux) et pas de tablier en manipulant de la viande crue
- × Licence non disponible pour consultation publique ou une licence échue affichée pour le public (2 cas)

**Source :** Observations par le VGNB pendant l'accompagnement des inspecteurs effectuant des inspections de locaux destinés aux aliments.

Pièce 2.17– Observations du VGNB non signalées par les inspecteurs comme des infractions (suite)

## 2.17 Observations du VGNB non signalées par les inspecteurs comme des infractions



× Zone de préparation des viandes avec des contenants sales, un linge à vaisselle et un essuie-tout utilisé

× Étiquetage inadéquat pour les produits en vente (Aucune étiquette sur les sauces. Le nom du produit et la date de préparation manquent sur l'étiquette des viandes.)



- × Pincettes laissées sur la viande dans la vitrine; pincettes dans un bol d'aliment dans la glacière
- × Évier pour le lavage des mains utilisé pour laver le matériel. L'inspecteur nous a dit [Traduction] « Pas besoin d'un évier dédié au lavage des mains dans les abattoirs. »
- × Personnel buvant du café dans la zone de manipulation de la viande
- × Assainisseur à côté de viande prête à manger
- × Sarraus portés par le personnel de la cuisine du restaurant entreposés dans les toilettes réservées au personnel
- × Tabliers portés par les découpeurs de viande entreposés à côté des manteaux dans la salle réservée au personnel

**Source :** Observations par le VGNB lors de l'accompagnement des inspecteurs effectuant des inspections de locaux destinés aux aliments.

**Recommandations**

**2.85** Dans le cadre de la recommandation 2.75, nous recommandons que le ministère de la Santé s'assure que tous les inspecteurs se lavent les mains avant de commencer leur inspection et inscrivent toutes les infractions dans le rapport d'inspection.

**2.86** Nous recommandons que le ministère de la Santé renforce les inspections en vérifiant les températures, la concentration des solutions assainissantes, les registres de formation en matière de salubrité alimentaire, etc., et en effectuant un examen approfondi des registres de l'exploitant exigés par les normes d'inspection des locaux destinés aux aliments.

**2.87** Nous recommandons que le ministère de la Santé encourage l'uniformité entre les inspecteurs par des moyens comme :

- donner une formation d'appoint sur les PON;
- surveiller le respect des PON;
- organiser des réunions régulières pour discuter des infractions et des normes d'inspection des locaux destinés aux aliments en faisant preuve de jugement professionnel.

### **Constatation clé : ✕ Les infractions ne font pas collectivement l'objet d'un suivi et d'une surveillance**

***Pourquoi est-ce important ?***

**2.88** Faire le suivi et la surveillance des infractions de manière collective a une double valeur. Premièrement, cela permet de déterminer des tendances et des mesures correctives systématiques pourraient cibler des tendances de non-conformité. Deuxièmement, cela fournit une base pour évaluer la conformité des locaux destinés aux aliments aux normes d'inspection des locaux destinés aux aliments et l'efficacité du programme.

***Constatation***

***✕ Les infractions ne font pas collectivement l'objet d'un suivi et d'une surveillance***

**2.89** ✕ Nous avons constaté que les normes d'inspection des locaux destinés aux aliments qui n'étaient respectées ne faisaient pas collectivement l'objet d'un suivi et d'une surveillance. Par conséquent, le Ministère n'est pas en mesure de déterminer des tendances, de cibler des mesures correctives systématiques et d'évaluer le rendement du programme.

**2.90** Bien que les infractions pour un local destiné aux aliments particulier sont inscrites dans le rapport s'inspection et surveillées en vérifiant leur correction lors de l'inspection ultérieure, elles ne sont pas surveillées de manière collective. Ainsi, le Ministère n'est pas en mesure de déterminer des tendances ou de détecter les irrégularités. Déterminer des tendances de non-conformité à des normes particulières peut permettre de concentrer les efforts pour améliorer la conformité. Le personnel régional a convenu qu'il y aurait un avantage à disposer de ces renseignements. Toutefois, avec le processus d'inspection actuel qui est un système manuel, cela prendrait du temps à recueillir ces renseignements.

### *Infractions courantes*

**2.91** Au cours de nos tests, nous avons suivi les infractions d'un échantillon de 206 rapports d'inspection. En examinant les infractions consignées, nous avons fait les observations suivantes :

- Certaines normes d'inspection des locaux destinés aux aliments étaient non respectées plus souvent que d'autres;
- Le nombre moyen d'infractions déclarées dans les rapports d'inspection qui en contenaient n'était pas uniforme dans toutes les régions. Une région avait en moyenne deux fois plus d'infractions par rapport d'inspection que les deux autres régions examinées. Cet état de fait peut indiquer que le processus d'inspection n'est pas uniforme d'une région à l'autre;
- Certaines infractions avaient une incidence beaucoup plus élevée dans des régions particulières. Seulement une région a déclaré des infractions relatives au « *Contrôle des insectes et des rongeurs* ». Quinze pour cent de ses rapports d'inspection examinés contenaient cette infraction.

### *Recommandation*

**2.92** **Nous recommandons que le ministère de la Santé étudie les avantages de faire le suivi et la surveillance des infractions des normes d'inspection des locaux destinés aux aliments afin de déterminer les tendances et de cibler les efforts des mesures correctives systématiques. (Par exemple, une région pourrait piloter un projet où les infractions sont consignées dans un fichier et ensuite analysées pour déterminer les tendances. Si l'exercice s'avère être bénéfique, un système provincial pourrait être mis en œuvre.)**

**Constatation clé : ✕ Il manquait des éléments probants démontrant que les procédures appropriées avaient été suivies lorsqu'une licence a été révoquée dans 13 des 17 dossiers examinés.**

***Pourquoi est-ce important ?***

**2.93** Les PON fournissent une orientation pour la révocation d'une licence d'un exploitant qui ne respecte pas le *Règlement sur les locaux destinés aux aliments*. Une licence peut être révoquée pour n'importe laquelle des raisons suivantes :

« 1. *Préoccupations relatives à la sécurité alimentaire en raison des pratiques de manipulation des aliments ou de l'entretien des locaux*

2. *Après une nouvelle inspection, lorsque les infractions majeures ou critiques n'ont pas été corrigées*

3. *Non-respect des modalités et conditions spécifiées sur la licence »<sup>xxv</sup>*

***Constatation***

***✕ 13 des 17 dossiers contenaient des lacunes***

**2.94** Nous avons examiné un échantillon de 17 dossiers pour lesquels une licence de locaux destinés aux aliments avait été révoquée afin de déterminer si des procédures adéquates avaient été suivies. Nous avons trouvé que 13 dossiers (76 %) contenaient des lacunes. Les lacunes ont été discutées avec les directeurs régionaux et des exemples de lacunes leur ont été présentés. Ces derniers estiment que, dans plusieurs des cas, la procédure avait été suivie, mais pas convenablement documentée dans le dossier des locaux destinés aux aliments. Nous avons conclu qu'il manquait de documentation que les procédures appropriées avaient été suivies lorsqu'une licence a été révoquée dans 13 des 17 dossiers examinés. La pièce 2.18 présente les résultats de nos tests.

## Pièce 2.18 - Licences révoquées - Résultats des tests

<b>2.18 Licences révoquées - Résultats des tests</b>	
Nombre de dossiers <b>examinés</b>	17
Nombre de dossiers montrant que les <b>procédures de révocation ont bien été suivies</b>	4
Nombre de dossiers avec des <b>lacunes</b> (Il n'y avait pas de document dans le dossier montrant qu'une ou plusieurs procédures adéquates avaient été effectuées.)	13
<b>Lacune</b>	<b>Nombre de dossiers avec une lacune</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aucun rapport d'inspection avec un code rouge pour appuyer la révocation de la licence</li> <li>• Aucun document démontrant que la licence d'origine avait été enlevée du local</li> <li>• Aucun document démontrant qu'une lettre de révocation avait été envoyée à l'exploitant</li> <li>• Aucun document démontrant que le local destiné aux aliments avait été confirmé d'être fermé à la suite de la révocation de la licence</li> <li>• Site Web pas convenablement mis à jour (remarque 3)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> <li>4</li> <li>3</li> <li>12</li> <li>1</li> </ul>
<b>Remarques :</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les procédures testées sont des exigences selon le document <i>Locaux destinés aux aliments – Procédures opérationnelles normalisées</i>.</li> <li>2. Les lacunes ont été relevées au cours de l'examen des dossiers de toutes les régions. Elles ont été discutées avec les directeurs régionaux et des exemples de lacunes leur ont été présentés. Ces derniers estiment que, dans plusieurs des cas, la procédure avait été suivie, mais pas convenablement documentée dans le dossier des locaux destinés aux aliments.</li> <li>3. Un rapport d'inspection daté du 26 avril 2013 était encore affiché sur le Web au moment de notre test (mars 2016).</li> </ol> <p><b>Source :</b> Observations faites par le VGNB dans le cadre des tests d'un échantillon de 17 dossiers de toutes les régions. Les licences avaient été révoquées pendant la période allant de février 2011 à août 2015. L'échantillon incluait des dossiers de locaux destinés aux aliments d'un fabricant d'aliments, d'une boulangerie et de plusieurs restaurants. (Aucun abattoir ne s'est trouvé dans notre échantillon, car il n'y en a eu aucun qui a vu sa licence révoquée dans les cinq dernières années.)</p>	

**Recommandation**

**2.95 Nous recommandons que le ministère de la Santé s'assure que des procédures appropriées soient systématiquement suivies et documentées lors de la révocation d'une licence de locaux destinés aux aliments.**

## Constatation clé : ✕ Les amendes sont minimales pour les exploitants qui ne respectent pas les normes.

### *Pourquoi est-ce important ?*

**2.96** La révocation d'une licence requiert beaucoup de temps et d'efforts de la part du Ministère (ce qui se traduit par un coût pour les contribuables du Nouveau-Brunswick). En plus d'avoir leur licence de locaux destinés aux aliments révoquée, nous pensons qu'il devrait y avoir des conséquences importantes pour les exploitants qui exposent le public à une intoxication alimentaire en ne suivant pas les normes d'inspection des locaux destinés aux aliments.

### *Constatations*

**2.97** Selon l'examen des dossiers de locaux destinés aux aliments et les discussions avec le personnel, nous avons conclu que les amendes sont minimales pour les exploitants qui ne se conforment pas et voient leur licence révoquée. L'exploitant perd sa licence mais n'a pas à payer une amende. Au cours de l'examen des procédures de révocation de licence dans les dossiers, nous avons fait d'autres observations importantes liées à l'application, y compris ce qui suit :

- Les exploitants ont souvent leur licence rétablie;
- ✕ Les récidivistes sont fréquents;
- ✕ Les amendes sont minimales;
- La révocation d'une licence n'est pas un phénomène courant.

### *Les exploitants voient souvent leur licence rétablie*

**2.98** À la suite de la révocation de leur licence de locaux destinés aux aliments, 13 des 17 exploitants (76 %) ont déposé une nouvelle demande et vu leur licence rétablie. Deux dossiers montraient que l'exploitant avait eu sa licence rétablie le lendemain du jour où sa licence avait été révoquée.

### *✕ Les récidivistes sont fréquents*

**2.99** Nous avons été surpris de voir plus d'une révocation dans des dossiers particuliers de locaux destinés aux aliments. Il semble que la révocation d'une licence a peu de répercussions sur l'exploitant. Dans bien des cas, l'exploitant fait une nouvelle demande pour une licence et il revient en affaires dans quelques jours. Les exemples suivants démontrent clairement le besoin pour des amendes plus sévères pour la non-conformité. Au cours de notre examen des 17 dossiers, nous avons constaté ce qui suit :

- ✕ Une révocation antérieure se trouvait dans huit dossiers (47 %);

- ✘ Six des huit dossiers avaient deux révocations dans l'espace de deux ans;
- ✘ Un dossier renfermait cinq révocations et une suspension de licence sur une période de dix ans.

*✘ Les amendes sont minimales*

**2.100** Un dossier contenait des documents montrant qu'une poursuite judiciaire avait été intentée contre un exploitant de locaux destinés aux aliments qui exerçait des activités sans détenir une licence (après la révocation de la licence des locaux destinés aux aliments, l'établissement a continué à vendre des aliments). L'exploitant a plaidé coupable et condamné à une amende de seulement 240 \$. Étant donné le temps et les efforts que le Ministère a consacrés pour révoquer la licence et préparer la cause, l'amende imposée à l'exploitant semble insuffisante.

*La révocation d'une licence n'est pas un phénomène courant.*

**2.101** Les renseignements que le Ministère nous a fournis montrent que six licences ont été révoquées dans l'exercice 2015, neuf dans l'exercice 2014 et huit dans l'exercice 2013. Vu qu'il existe environ 4 000 locaux destinés aux aliments agréés et le niveau de non-conformité que nous avons observé en examinant des rapports d'inspection, nous trouvons les chiffres de révocations extrêmement faibles. Il est possible que certains employés du Ministère considèrent que les répercussions minimales pour les exploitants ne valent pas le temps et les efforts du Ministère consacrés à la révocation des licences.

*Recommandation*

**2.102 Il devrait y avoir de graves répercussions pour les locaux destinés aux aliments qui ont leur licence révoquée de manière répétée. Nous recommandons que le ministère de la Santé élimine le non-respect par les exploitants en mettant en œuvre des mesures d'application plus strictes, comme afficher le respect sur la fenêtre des établissements clairement à la vue du public, donner des contraventions avec amende, imposer des frais de licence progressifs, etc.**

## **Constatation clé : ✕ L'affichage des résultats d'inspection sur le site Web du Ministère nécessite des améliorations.**

*Pourquoi est-ce important ?*

**2.103** Les avantages d'afficher les résultats d'inspection sur Internet ont été discutés précédemment au paragraphe 2.44.

*Constatations*

**2.104** D'après les tests d'un échantillon de rapports d'inspection et les entrevues auprès du personnel, nous avons constaté ce qui suit :

- ✕ Les rapports d'inspection des locaux destinés aux aliments ne sont pas tous affichés sur le site Web du Ministère;
- ✕ Seulement le plus récent rapport d'inspection est publié sur le site Web du Ministère, ce qui pourrait être trompeur.

*✕ Les rapports d'inspection des locaux destinés aux aliments ne sont pas tous affichés sur le site Web du Ministère*

**2.105** Selon les PON, les rapports d'inspection sont affichés pour tous les locaux destinés aux aliments, sauf ceux pour les établissements de soins pour adultes et enfants, les garderies, les abattoirs et les laiteries.

**2.106** L'affichage des résultats d'inspection, qui fournissent ainsi des renseignements au public sur la conformité des établissements aux normes d'inspection des locaux destinés aux aliments, est une pratique exemplaire. Le Ministère nous a informés que cette reddition de comptes encourage les exploitants à corriger rapidement leurs infractions afin d'obtenir un code vert pour que le public puisse voir. Des représentants du Ministère nous ont également dit avoir constaté une amélioration de la conformité et de l'attitude des exploitants envers le respect des normes d'inspection des locaux destinés aux aliments depuis que l'affichage des rapports d'inspection a débuté.

**2.107** L'affichage des résultats d'inspection à l'intention du public est une pratique exemplaire et nous pensons qu'elle devrait être adoptée pour tous les locaux destinés aux aliments, y compris les établissements de soins pour des personnes vulnérables comme les garderies.

*✕ Seulement le plus récent rapport d'inspection est publié sur le site Web du Ministère, ce qui pourrait être trompeur*

**2.108** Seulement le plus récent rapport d'inspection est montré sur le site Web du Ministère. Cette pratique peut être trompeuse lorsque les locaux destinés aux aliments ont des antécédents de non-conformité et de réinspections. Par exemple, si un rapport d'inspection révèle plusieurs infractions majeures ou critiques (codes de couleur jaune ou rouge), le rapport d'inspection est affiché pendant quelques jours seulement. Une

réinspection est requise dans un délai de deux semaines. La réinspection peut montrer que toutes les infractions ont été corrigées (code vert) et le rapport est affiché jusqu'à ce que la prochaine inspection soit effectuée, ce qui peut l'être un à onze mois plus tard. Quelqu'un qui consulte le site Web peut voir seulement le code vert et, par conséquent, ne pas savoir les antécédents de non-conformité de l'établissement.

**2.109** Nous sommes d'avis que les résultats d'inspection des locaux destinés aux aliments devraient être affichés pour une période d'au moins deux ans afin que les antécédents de conformité des locaux destinés aux aliments puissent être vus.

*Recommandation*

**2.110** Nous recommandons que le ministère de la Santé améliore ses rapports publics sur le respect des normes d'inspection des locaux destinés aux aliments :

- en publiant les rapports d'inspection pour tous les locaux destinés aux aliments;
- en publiant les résultats de toutes les inspections pour les deux dernières années.

**Constatation clé : ✕ Les systèmes existants ne permettent pas au Ministère de générer des renseignements utiles sur les risques liés à la salubrité alimentaire.**

*Pourquoi est-ce important ?*

**2.111** Il est essentiel d'avoir des renseignements exacts et complets pour prendre des décisions éclairées, surveiller le rendement et améliorer un programme.

*Constatations*

**2.112** Nous avons constaté ce qui suit :

- ✕ **Les renseignements sur le programme ne sont pas conservés uniformément dans l'ensemble des bureaux** (ceci est expliqué ci-dessous);
- ✕ **Les bureaux régionaux ne sont pas en mesure de fournir les renseignements requis par les PON.** Les PON exigent que les régions fournissent annuellement au bureau central des renseignements particuliers sur les locaux destinés aux aliments concernant leur évaluation de risque, les infractions majeures et critiques, la connaissance de la salubrité alimentaire par la direction et les employés, etc. Aucune des régions n'est en mesure de fournir tous les renseignements requis;
- ✕ **Les infractions ne sont pas suivies de manière collective**, comme discuté précédemment dans ce rapport.

*✕ Les renseignements sur le programme ne sont pas conservés uniformément dans l'ensemble des bureaux*

**2.113** Sauf pour le système automatisé pour le renouvellement des licences des locaux destinés aux aliments, il n'existe pas de méthode normalisée pour conserver les renseignements sur le programme. Par conséquent, les bureaux régionaux ont élaboré leurs propres méthodes. Nous avons également constaté ce qui suit :

- ✕ **La fiabilité des renseignements est incertaine.** Plusieurs bureaux gardent les renseignements sur les locaux destinés aux aliments dans des fichiers conçus localement en utilisant Excel, qui n'ont pas de contrôle de la saisie des entrées. Par conséquent, il n'y a pas de moyen visible d'empêcher les erreurs de saisie de données. Cela suppose que les données peuvent être moins fiables que ce l'on s'attendrait dans le cas d'un format plus structuré;
- ✕ **Les répertoires de locaux destinés aux aliments agréés que les bureaux régionaux avaient fournis étaient incohérents tant dans le contenu que dans le style.**

**Recommandations**

- 2.114** Nous recommandons que le ministère de la Santé établisse une méthode normalisée (à être utilisée par tous les bureaux régionaux) pour conserver des renseignements uniformes, fiables et utiles pour le programme d'inspection des locaux destinés aux aliments, dont les éléments suivants :
- les répertoires des locaux destinés aux aliments agréés, comprenant leur classe, leurs droits annuels, l'inspecteur assigné, la catégorie de risque, etc.;
  - les renseignements requis selon les procédures opérationnelles normalisées, comme les renseignements précis sur les locaux destinés aux aliments reliés à leur évaluation des risques, les infractions majeures et critiques, et la connaissance de la direction et des employées en matière de salubrité alimentaire.
- 2.115** Le système d'inspection manuel actuel ne fournit pas les renseignements dont le Ministère a besoin. Nous recommandons que le ministère de la Santé étudie ce que font les autres provinces dans ce domaine et qu'il automatise le système d'inspection.

**Constatation clé : ✕ L'assurance de la qualité du programme d'inspection des locaux destinés aux aliments fait défaut et les procédures opérationnelles normalisées du Ministère ne sont pas suivies uniformément.**

*Pourquoi est-ce important ?*

**2.116** Des pratiques d'assurance de la qualité garantissent que les directives et procédures d'un programme sont suivies et que le programme fonctionne efficacement.

*Constatations*

*✕ Les procédures du programme d'inspection des locaux destinés aux aliments ne sont pas suivies uniformément*

**2.117** D'après l'examen des documents, les tests des dossiers de locaux destinés aux aliments et les entrevues auprès du personnel, nous avons conclu que l'assurance de la qualité du programme d'inspection des locaux destinés aux aliments fait défaut et que les procédures opérationnelles normalisées du Ministère ne sont pas suivies uniformément. Plus particulièrement, nous avons constaté ce qui suit :

- ✓ Les PON contiennent des pratiques d'assurance de la qualité. En général, nous les avons jugées raisonnables.
- ✕ Nos constatations indiquent que les pratiques d'assurance de la qualité font défaut;
  - ✕ Lors de nos tests des dossiers de locaux destinés aux aliments des quatre régions, nous avons constaté un non-respect des PON;
  - ✕ Les locaux destinés aux aliments qui sont assignés aux inspecteurs ne font pas l'objet d'une rotation tous les quatre ans tel que requis;
  - ✕ Les thermomètres dont les inspecteurs se servent ne sont pas tous étalonnés selon les PON.

*✕ Nos constatations indiquent que les pratiques d'assurance de la qualité font défaut*

**2.118** Nos discussions avec les directeurs régionaux révèlent qu'ils exercent une certaine surveillance. Bien que des pratiques particulières varient d'une région à l'autre, les directeurs régionaux nous ont dit qu'ils examinent les évaluations de risques et certains rapports d'inspection, qu'ils s'assurent que les inspections de suivi sont menées et qu'ils sont au courant lorsque les inspecteurs prennent du retard dans leurs inspections périodiques. Ils nous ont informés qu'ils n'examinent pas les rapports d'inspection pour tous les critères et selon l'étendue mentionnée dans les PON.

**2.119** Nos constatations indiquent que les pratiques d'assurance de la qualité font défaut. Lorsque nous avons testé les dossiers de locaux destinés aux aliments provenant des quatre régions, nous avons constaté une

non-conformité aux PON. Les procédures du programme n'étaient pas toujours suivies lorsque le Ministère :

- délivrait la première licence à un exploitant;
- déterminait le risque d'un local destiné aux aliments (qui détermine la fréquence des inspections);
- effectuait les inspections;
- remplissait le formulaire d'inspection;
- affichait les rapports d'inspection sur Internet;
- révoquait une licence;
- faisait la rotation des inspecteurs.

**✘ Les locaux destinés aux aliments qui sont assignés aux inspecteurs ne font pas l'objet d'une rotation tous les quatre ans, comme requis**

**2.120** La rotation des inspecteurs améliore la conformité des exploitants parce qu'un « regard nouveau » voit différemment. Bien que nous ayons pu constater la rotation de l'inspecteur dans certains dossiers, nous avons également remarqué des cas où le même inspecteur avait inspecté un établissement pendant de nombreuses années. Dans un cas, le dossier avait eu le même inspecteur pendant 11 ans. L'inspecteur en question a effectué 13 inspections en six ans, trouvant l'exploitant en conformité (aucune infraction marquée sur les formulaires d'inspection) sauf pour une infraction mineure. Un inspecteur temporaire a effectué une inspection périodique du même établissement et a relevé six infractions, exigeant deux réinspections.

**2.121** Les PON précisent qu'« Assurer la rotation des locaux destinés aux aliments assignés aux inspecteurs tous les 4 ans » relève des directeurs régionaux. Ces derniers ont confirmé qu'ils font une certaine rotation des locaux destinés aux aliments qui sont assignés aux inspecteurs. Néanmoins, aucune des quatre régions n'a pu confirmer qu'un inspecteur était limité à quatre ans à inspecter un local destiné aux aliments particulier.

**✘ Les thermomètres dont les inspecteurs se servent ne sont pas tous étalonnés selon les PON**

**2.122** Le contrôle de la température adéquat constitue un des plus importants moyens de prévention des maladies d'origine alimentaire. Pendant les inspections, les inspecteurs se servent de thermomètres pour s'assurer que les aliments sont gardés à la bonne température dans les unités réfrigérées, les congélateurs, les tables chauffées dans les buffets de restaurant, etc.

**2.123** « Vérifier régulièrement l'étalonnage de l'équipement et consigner l'étalonnage effectué », comme le précisent les PON, est une responsabilité des inspecteurs. Cela constitue une pratique d'assurance de la qualité. L'étalonnage régulier des thermomètres garantit l'exactitude des températures prises par les

inspecteurs durant les inspections.

**2.124** Deux inspecteurs nous ont dit qu'ils étalonnaient occasionnellement leurs thermomètres, mais ils ne les documentent pas. Certains directeurs régionaux ont confirmé que les régions ne s'assurent pas régulièrement que l'équipement est étalonné selon les PON.

*Recommandations*

**2.125** Nous recommandons que le ministère de la Santé instaure des pratiques d'assurance de la qualité pour s'assurer que tous les domaines à risque faisant l'objet du *Règlement sur les locaux destinés aux aliments* soient assujettis à la surveillance de l'assurance de la qualité.

**2.126** Nous recommandons que le ministère de la Santé fasse la rotation des locaux destinés aux aliments qui sont assignés aux inspecteurs au moins tous les quatre ans comme l'exigent les procédures opérationnelles normalisées (PON).

**2.127** Nous recommandons que le ministère de la Santé étalonne l'équipement régulièrement tel que requis par les PON.

**2.128** Nous recommandons que le ministère de la Santé examine en profondeur toutes les PON afin de déterminer si elles sont pratiques. Il conviendrait d'accorder une attention à l'identification des PON qui ne sont pas suivies. (Plus particulièrement, le nombre de dossiers d'inspection par inspecteur à être examinés par le directeur régional peut être excessif.) Nous recommandons également que les PON soient révisées selon les besoins.

**Constatation clé : ✕ Le programme d'inspection des locaux destinés aux aliments n'est pas complètement conforme au *Règlement sur les locaux destinés aux aliments*, menant à des risques de salubrité alimentaire non adressés.**

***Pourquoi est-ce important ?***

**2.129** L'atténuation des risques est un objectif de plusieurs programmes de sécurité. Étant donné que le programme vise à « *éliminer les pratiques alimentaires dangereuses dans les activités des services d'alimentation de la province* »<sup>xvii</sup>, nous estimons que le Ministère devrait atténuer autant de risques que possible pour s'assurer que les aliments offerts au public sont propres à la consommation.

***Constatations***

**2.130** Nous avons conclu qu'il reste des risques de salubrité alimentaire à adresser et le programme d'inspection des locaux destinés aux aliments ne fonctionne pas comme prévu dans notre province. Le public pourrait être exposé à un risque élevé d'intoxication alimentaire en consommant des aliments provenant de locaux destinés aux aliments qui ne détiennent pas une licence ou ne sont pas inspectés. Nous avons constaté ce qui suit :

- La viande abattue au Nouveau-Brunswick n'est pas inspectée.
- ✕ La formation en matière de salubrité alimentaire n'est pas requise pour l'octroi d'une licence à un établissement de classe 5, y compris les abattoirs.
- ✕ Les marchés agricoles ne sont pas titulaires d'une licence et ne sont pas inspectés, comme l'exige le *Règlement*.
- ✕ Les dépanneurs, les entrepôts alimentaires, etc. ne sont pas tous titulaires d'une licence et inspectés, comme l'exige le *Règlement*.
- Les soupers communautaires ne sont pas tenus d'obtenir une licence ou une inspection.
- ✕ Les soupes populaires et la plupart des exploitants sans but lucratif du secteur alimentaire ne sont pas titulaires d'une licence et ne sont pas inspectés.

***La viande abattue au Nouveau-Brunswick n'est pas inspectée***



**2.131 *Le Nouveau-Brunswick est la seule province qui n'offre pas un programme d'inspection des viandes.***

La plupart des provinces exigent l'inspection des viandes abattues dans les abattoirs de leur province en plus de l'inspection des abattoirs. Cependant, deux provinces (la Saskatchewan et Terre-Neuve-et-Labrador) offrent un programme d'inspection volontaire des viandes. En Saskatchewan, [Traduction] « *les inspections régulières visent à s'assurer que les viandes sont propres à la consommation humaine. Les inspections en profondeur examinent l'animal, le processus d'abattage, la carcasse, l'usine y compris le matériel, et la viande. Les fermiers choisissent volontairement de faire abattre leurs animaux dans des usines qui sont inspectées par les autorités fédérales et provinciales parce que les gros clients au détail exigent cette inspection avant d'acheter les viandes.* »<sup>xvii</sup>

**2.132** La majorité des viandes consommées au Nouveau-Brunswick proviennent d'autres provinces. Les lois fédérales exigent que les viandes qui traversent les frontières provinciales soient abattues dans des abattoirs enregistrés au fédéral, qui ont des programmes d'inspection des viandes. Cependant, les viandes provenant d'abattoirs titulaires d'une licence provinciale au Nouveau-Brunswick ne sont pas inspectées par la province. Seul l'abattoir (le bâtiment et les équipements) est inspecté.

**2.133** Le personnel du Ministère nous a dit que la plupart des gens présument que toutes les viandes sont inspectées. (Nous le croyions aussi avant de commencer le présent projet.)

**2.134** On nous a également dit que le Ministère avait commencé à élaborer un programme d'inspection des viandes. Nous avons examiné un document en anglais intitulé « *NB Meat Inspection Program* » qui précisait ce qui suit :

[Traduction]

- *En 2008, le ministère de la Santé et celui de l'Agriculture et de l'Aquaculture se sont présentés devant le Comité des politiques et des priorités et ont reçu l'approbation pour l'élaboration d'un programme provincial d'inspection des viandes...*
- *Ce programme devrait être entièrement mis en œuvre d'ici l'année 2012.*

**✘ La formation en matière de salubrité alimentaire n'est pas requise pour l'octroi d'une licence à un établissement de classe 5, y compris les abattoirs**



**Cuisine et espace de stockage sec dans un abattoir**

**2.135** Les inspecteurs d'Agroalimentaire ont été envoyés suivre une formation intensive sur l'inspection des viandes pour plusieurs semaines. Ils nous ont montré le matériel de formation. [Traduction]  
*« L'inspection systématique des animaux destinés à l'abattage et une autopsie minutieuse sont essentielles pour assurer que la viande est propre à la consommation humaine. »<sup>xviii</sup>*

**2.136** Le programme d'inspection des viandes prévu n'a jamais été mis en œuvre au Nouveau-Brunswick. Le Ministère avait estimé que trois pour cent des viandes consommées au Nouveau-Brunswick provenaient d'abattoirs sous réglementation provinciale.

**2.137** Il y a des exigences de formation en matière de salubrité alimentaire pour les locaux destinés aux aliments de classe 4. (Voir l'annexe IV pour les classes de locaux avec des exemples). Dans ces établissements, au moins une personne qui a complété avec succès sa formation dans le domaine de la salubrité alimentaire doit être présente en tout temps dans la zone de préparation des aliments. Le gestionnaire de l'établissement doit aussi avoir complété avec succès cette formation.

**2.138** Généralement, les locaux destinés aux aliments de classe 5 ont de vastes réseaux de distribution, ce qui veut dire que leurs produits atteignent plus de régions. Contrairement à la classe 4, les locaux destinés aux aliments de classe 5 n'ont pas d'exigences de formation en matière de salubrité alimentaire. Comme les abattoirs sont de classe 5, cela signifie que la formation en matière de salubrité alimentaire n'est pas requise pour les exploitants d'abattoir.

**2.139** Lors de l'accompagnement des inspecteurs d'Agroalimentaire pendant qu'ils faisaient l'inspection d'un abattoir, nous avons constaté que les cinq abattoirs avaient tous un commerce de vente au détail. Dans trois abattoirs, le commerce de vente au détail semblait très important, vendant plusieurs produits de viande fraîche et transformée.



Liste des produits fabriqués sur place et disponibles à l'achat à l'abattoir

*\* Les marchés agricoles ne sont pas agréés ni inspectés, comme l'exige le Règlement*

*\* Les dépanneurs, les entrepôts alimentaires, etc. ne sont pas tous agréés et inspectés, comme l'exige le Règlement*

**2.140** Lorsque l'exploitant fait aussi la transformation de la viande, comme la fabrication de saucisses ou d'aliments prêts à consommer (fromage de tête, viande séchée et autres produits fumés), nous estimons qu'une inspection de l'abattoir seul n'est pas suffisante.

Comme les exploitants d'abattoir ne sont pas tenus de suivre une formation en matière de salubrité alimentaire, nous croyons qu'il existe un risque de salubrité alimentaire qui n'est pas adressé si les exploitants en question sont aussi autorisés à préparer des produits de viande prêts à consommer.

**2.141** Nous estimons également que les exploitants de classe 5 devraient avoir les mêmes exigences de formation en matière de salubrité alimentaire que ceux de classe 4. Nous avons discuté de cette question avec le personnel des bureaux régionaux et il était en accord.

**2.142** Les marchés agricoles devraient être agréés et inspectés conformément au *Règlement sur les locaux destinés aux aliments* et au *Guide d'obtention d'une licence d'exploitation - Locaux destinés aux aliments*. Toutefois, ils ne le sont pas. Le Ministère a confirmé que les boucheries et les transformateurs de viandes qui découpent des viandes et fabriquent des saucisses pour les vendre dans les marchés agricoles peuvent ne pas être agréés.

**2.143** Nous avons été informés que le Ministère avait lancé en avril 2016 une licence « modifiée » de locaux destinés aux aliments. Le Ministère envisage d'octroyer une licence aux « marchés publics », dont les marchés agricoles d'une manière modifiée.

**2.144** Le programme d'inspection des locaux destinés aux aliments ne fonctionne pas comme prévu dans notre province.

**2.145** Les dépanneurs, les entrepôts alimentaires, et autres « locaux dans lesquels des aliments potentiellement dangereux<sup>2</sup> sont entreposés, manipulés, mis en montre, présentés, distribués, vendus ou offerts à la vente sans qu'il y ait de transformation ou de préparation sur place »<sup>xvix</sup> devraient détenir une

<sup>2</sup> Exemples d'aliments potentiellement dangereux : viandes et produits de viandes; poissons, crustacés et produits de fruits de mer; volaille; œufs; pâtisseries et tartes fourrées à la crème; fruits et légumes coupés.

licence à titre de locaux destinés aux aliments de classe 3 et être inspectés selon le *Règlement sur les locaux destinés aux aliments*. Cependant, la majorité d'entre eux ne le sont pas. Actuellement, le Ministère n'exige pas que les exploitants de classe 3 détiennent une licence, comme l'exige le *Règlement*.

**2.146** Le Ministère a indiqué qu'il n'avait pas entièrement mis en œuvre le *Règlement* de 2009. La pratique actuelle est « optionnelle » pour l'octroi d'une licence de classe 3. Il délivre des licences de classe 3 seulement aux exploitants qui en font la demande. Les exigences en matière de licence sont essentiellement les mêmes pour les licences de classe 3 et de classe 4 (sauf pour la formation en matière de salubrité alimentaire et les droits annuels de la licence moins élevés). Lorsqu'on leur offre l'option d'une licence (droits annuels à payer et conformité aux normes d'inspection des locaux destinés aux aliments), la plupart des exploitants choisissent de ne pas obtenir une licence.

**2.147** En n'octroyant pas de licence à cette classe d'exploitants (qui sont tenus par le *Règlement* d'être agréés), le Ministère peut exposer le public aux risques liés à des aliments dangereux. La méthode de la licence « optionnelle » entraîne également une incohérence dans le programme.

**2.148** Le *Règlement sur les locaux destinés aux aliments* est entré en vigueur en novembre 2009, il y a plus de sept ans. En raison du fait que le Ministère n'a pas mis en œuvre toutes les parties du *Règlement* (comme les licences de classe 3), les risques liés à la salubrité des aliments ne sont pas convenablement atténués. Le programme d'inspection des locaux destinés aux aliments ne fonctionne pas comme prévu dans notre province.

***Les soupers communautaires ne sont pas assujettis à une licence et à une inspection***

**2.149** Au moment de l'entrée en vigueur du *Règlement sur les locaux destinés aux aliments* en novembre 2009, les soupers communautaires étaient tenus d'avoir une licence à compter d'avril 2010. Cependant, avant que le Ministère mette en œuvre cette exigence en matière de licence, cette section du *Règlement* a été abrogée.

**2.150** Nous avons parlé aux médecins-hygiénistes régionaux, aux directeurs régionaux et aux inspecteurs en santé publique. Ils croient que les soupers communautaires constituent un risque important pour le public. Par l'entremise des couvertures médiatiques,

nous savons qu'un décès et plusieurs maladies étaient attribués à une intoxication alimentaire imputable à un souper communautaire.

**2.151** Le programme d'inspection des locaux destinés aux aliments du Nouveau-Brunswick n'englobe pas les soupers communautaires.

*✘ Les soupes populaires et la plupart des exploitants sans but lucratif du secteur alimentaire ne sont pas agréés ni inspectés*

**2.152** Le personnel des régions pense aussi qu'il y a des risques importants pour le public lorsque les exploitants de locaux destinés aux aliments, où des aliments potentiellement dangereux vendus au public sont transformés ou préparés, ne sont pas agréés ni inspectés. Les risques liés à l'intoxication alimentaire ne dépendent pas de considérations de profit. Par conséquent, il n'existe aucun fondement raisonnable pour exonérer les exploitants sans but lucratif de se conformer aux normes d'inspection des locaux destinés aux aliments. Les droits de licence pourraient être supprimés. Toutefois, les normes d'inspection des locaux destinés aux aliments devraient être appliquées.

**2.153** Certains services alimentaires sans but lucratif ne sont pas tenus d'obtenir une licence dans le *Règlement*. Néanmoins, il en existe d'autres (comme les soupes populaires et les vendeurs d'aliments sans but lucratif à des événements spéciaux de plus d'un jour) qui devraient être agréés et inspectés conformément au *Règlement*. Actuellement, le Ministère ne le fait pas de façon régulière.

### **Recommandations**

**2.154** Nous recommandons que le ministère de la Santé évalue les risques pour la santé publique concernant :

- les viandes non inspectées;
- les exploitants de classe 5 n'ayant pas de formation en matière de salubrité alimentaire;
- l'attribution de licences et l'inspection des abattoirs qui font également la transformation de la viande (comme la fabrication de saucisse, de fromage de tête, de viande séchée et autres produits fumés);
- les soupers communautaires;

et nous recommandons que le Ministère considère actualiser sa réglementation en fonction de ses résultats.

**2.155** Nous recommandons que le ministère de la Santé mette en œuvre intégralement le *Règlement*

***sur les locaux destinés aux aliments* actuel ou le  
modifie pour refléter les intentions du moment du  
Ministère en matière de politique sur la santé  
publique.**

## Annexe IA – Taux des maladies entériques et des maladies d'origine alimentaire et hydrique

### Taux des maladies entériques et des maladies d'origine alimentaire et hydrique

Aperçu des taux des maladies entériques et des maladies d'origine alimentaire et hydrique à déclaration obligatoire par 100 000 de population pour le Nouveau-Brunswick et le Canada en 2012 et 2013 :

	2012		2013	
	Taux du N-B	Taux canadiens	Taux du N-B	Taux canadiens
<i>Campylobactériose</i>	20,9	29,3	28,1	29,1
<i>Salmonella</i>	20,2	19,7	20,5	17,6
<i>Giardiase</i>	17,3	11,1	12,6	10,8
<i>Cryptosporidiose</i>	3,6	1,6	2,1	2,36
<i>E. coli</i> O157	3,6	1,9	1,3	1,4

**Source:** *Rapport annuel sur les maladies transmissibles au Nouveau-Brunswick 2014 – Ministère de la Santé*

Lorsque nous examinons les statistiques sur les maladies ou affections d'origine alimentaire devant être rapporté en vertu de la *Loi sur la santé publique*, il est important de considérer les facteurs suivants :

#### La majorité des maladies d'origine alimentaire sont causées par des agents non spécifiés.

Parmi les 4 millions de cas de maladies d'origine alimentaire, environ 1,6 million (40 %) d'entre eux concerne 30 pathogènes connus qui incluent, entre autres, *Norovirus* et la salmonelle. Cependant, 2,4 millions de cas (60 %) sont considérés comme résultant d'agents non spécifiés. Cela veut dire que le nombre de pathogènes confirmé par les résultats de laboratoire n'offre pas nécessairement une présentation complète des maladies d'origine alimentaire.

« *Les systèmes de surveillance de la santé publique n'enregistrent qu'une petite partie du nombre total de maladies d'origine alimentaire. Les raisons sont les suivantes :*

- *de nombreuses personnes ne reçoivent jamais de diagnostic de maladie d'origine alimentaire, car :*
  - *elles ne vont pas de faire soigner\* et guérissent toutes seules*
  - *elles ne font pas tester un échantillon (selles, urine ou sang)*
  - *un test en laboratoire peut ne pas identifier la bactérie, le parasite ou le virus qui cause la maladie d'origine alimentaire*
- *certaines maladies ne sont pas signalées aux divers systèmes de surveillance de la santé publique » (source 3)*

\* Beaucoup de Canadiens atteints d'une maladie d'origine alimentaire ne cherchent pas à obtenir de soins médicaux. On estime que la majorité des cas ne sont pas signalés. Seulement environ 14 % des personnes avec des symptômes bénins (diarrhée durant 7 jours ou moins) consultent un médecin. Seulement 44 % des personnes avec des symptômes plus graves (diarrhée saignante ou diarrhée durant plus de 7 jours) obtiennent des soins médicaux.

#### On a recours à un ensemble de formules pour déterminer les estimations de maladies d'origine alimentaire.

Comme tous les cas ne sont pas signalés, il importe de noter que l'estimation de 4 millions de maladies d'origine alimentaire provient d'un ensemble complexe de formules qu'utilise l'Agence de santé publique du Canada. Une série de cas confirmés par les résultats de laboratoire, de proportions et d'estimations sont utilisés pour calculer l'estimation.

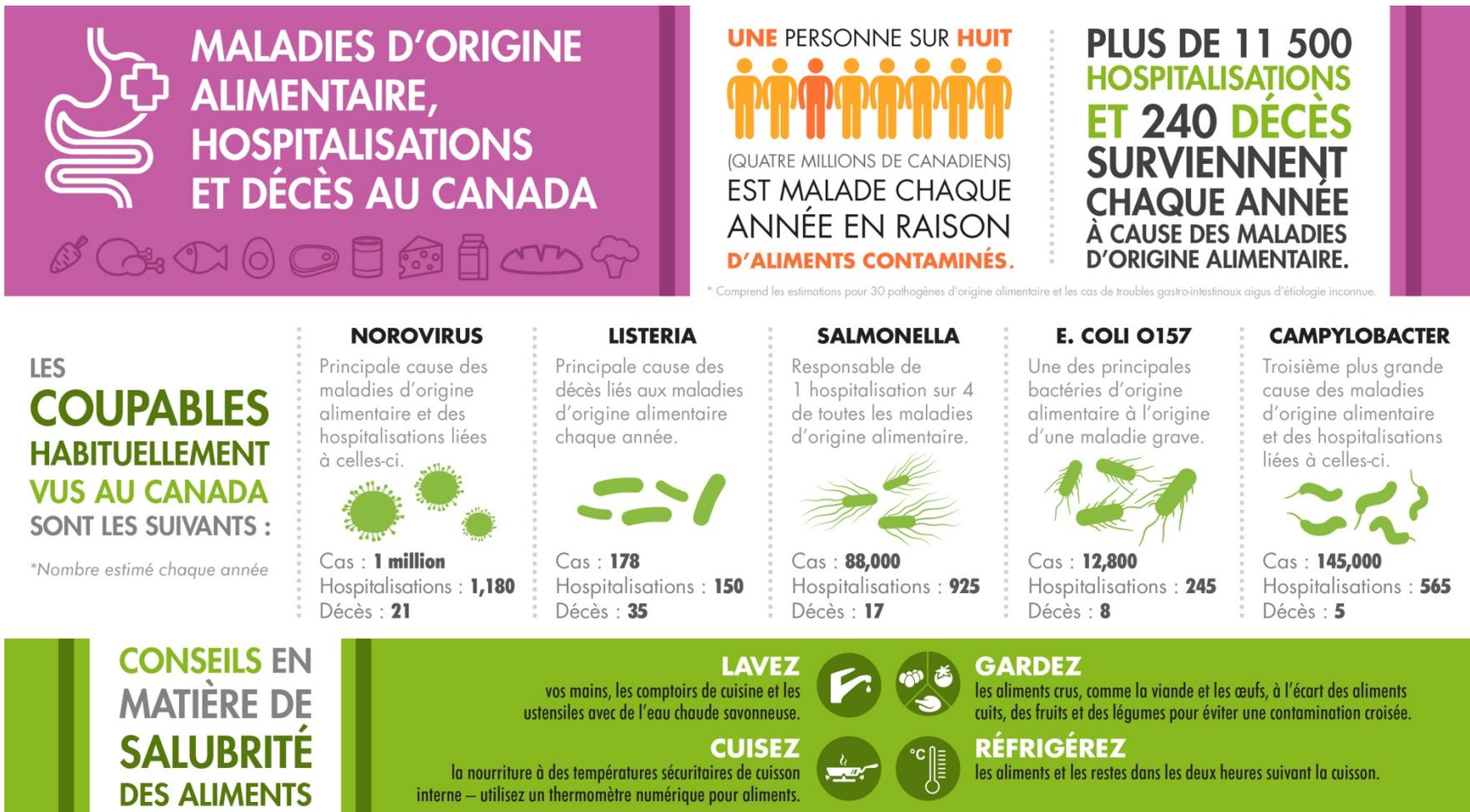
**Remarque :** Annexe préparé par le VGNB en utilisant de l'information des sources suivantes :

**Source 1 :** *Rapport annuel sur les maladies transmissibles au Nouveau-Brunswick 2014 - Ministère de la Santé*

**Source 2 :** Thomas, M. Kate et al., *Estimates of Foodborne Illness Related Hospitalizations and Deaths in Canada for 30 Specified Pathogens and Unspecified Agents*, vers 2006 (disponible en anglais seulement) – *Foodborne Pathogens and Disease* 10.7 (2013): 639–648. PMC. Site Web. 30 septembre 2016

**Source 3 :** Site Web du gouvernement du Canada, *Comment le Canada fait-il l'estimation des maladies d'origine alimentaire*

## Annexe IB – Infographique : Maladies d'origine alimentaire, hospitalisations et décès au Canada



\* Comprend les estimations pour 30 pathogènes d'origine alimentaire et les cas de troubles gastro-intestinaux aigus d'étiologie inconnue.

## Annexe II – Critères utilisés dans notre audit

### Critères utilisés dans notre audit

Les critères servent de fondement pour nos audits. Ils constituent des énoncés de référence auxquels nous recourons pour évaluer les programmes. Ils fournissent un cadre pour recueillir les éléments probants. Voici nos critères pour le présent audit de la salubrité des viandes :

- Le Ministère devrait octroyer une licence seulement aux exploitants qui démontrent leur conformité aux lois, aux règlements et aux directives (normes).
- Le Ministère devrait effectuer des inspections pour surveiller la conformité aux normes.
- Le Ministère devrait faire respecter les normes.
- Le Ministère devrait faire rapport publiquement de la conformité aux normes par les exploitants.
- Le Ministère devrait avoir des pratiques d'assurance de la qualité.

**Source :** Critères élaborés par le AGNB en utilisant les renseignements provenant d'autres bureaux de vérificateurs généraux (Saskatchewan, Nouvelle-Écosse, Terre-Neuve-et-Labrador, Alberta), de la législation (*Loi sur la santé publique* et règlements afférents), du ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick, *Locaux destinés aux aliments – Procédures opérationnelles normalisées*, Version 4.0, février 2015, de l'ACIA (Agence canadienne d'inspection des aliments), et de l'ASPC (Agence de la santé publique du Canada).

## Annexe III – Travaux effectués par le VGNB dans le cadre du présent audit

### Travaux effectués par le VGNB dans le cadre du présent audit

Les travaux dans le cadre du présent audit ont inclus les procédures suivantes :

- examiner les lois et les directives pour ce programme;
- discuter avec le personnel du ministère de la Santé, plus particulièrement de la Direction des environnements en santé du Bureau du médecin-hygiéniste en chef;
- visiter les bureaux régionaux où nous avons rencontré le personnel, accompagné des inspecteurs et examiné des documents (décrits plus en détail ci-après);
- tester un échantillon de dossiers de locaux destinés aux aliments pour la conformité aux procédures opérationnelles normalisées pour les locaux destinés aux aliments. L'échantillon a inclus des dossiers des quatre régions et couvert le travail d'inspecteurs en santé publique et d'inspecteurs d'Agroalimentaire. Nous avons effectué des tests pour déterminer si les exigences étaient respectées avant la délivrance d'une licence à un nouvel exploitant, les évaluations des risques étaient effectuées chaque année, les inspections étaient menées comme il se doit et bien documentées et les procédures appropriées étaient effectuées lors de la révocation d'une licence. Les dossiers testés ont inclus plusieurs types de locaux destinés aux aliments, dont des abattoirs, des boucheries, des épicerie, des restaurants, des foyers de soins, des écoles et des pâtisseries;
- examiner et analyser les renseignements fournis par le bureau central et les quatre bureaux régionaux du Ministère;
- exécuter d'autres procédures que nous avons jugées nécessaires.

Les travaux effectués auprès des quatre bureaux régionaux ont inclus ce qui suit :

- accompagner quatre (un de chaque région) des environ 50 inspecteurs en santé publique pendant qu'ils effectuaient une inspection périodique et formuler des observations. Les inspections ont été effectuées à une épicerie avec une boucherie, à des installations de transformation de la viande fabriquant des produits comme des saucisses, des viandes séchées, du fromage de tête, etc., et à un restaurant servant plusieurs plats comprenant des viandes;
- accompagner tous les cinq inspecteurs d'Agroalimentaire pendant qu'ils effectuaient une inspection périodique et formuler des observations. Les inspections ont été menées à des abattoirs (où les animaux sont abattus), à des boucheries où les viandes sont découpées et transformées (pour fabriquer des produits comme des saucisses, des viandes séchées, du fromage en tête, etc.);
- interviewer des personnes participant dans le programme d'inspection des locaux destinés aux aliments. Ces personnes comprenaient le médecin-hygiéniste régional, le directeur régional, des inspecteurs en santé publique, des inspecteurs d'Agroalimentaire et le personnel de soutien;
- analyser les renseignements sur l'octroi de licence.

## Annexe IV – Classes de locaux destinés aux aliments avec des exemples

### Classes de locaux destinés aux aliments avec des exemples

#### Classe 3

Les locaux destinés aux aliments où des aliments potentiellement dangereux sont entreposés, manipulés, étalés, distribués, vendus ou offerts pour la vente sans préparation ni transformation sur place.

(Des **aliments potentiellement dangereux** sont la forme ou l'état d'un aliment qui peut encourager la croissance de micro-organismes pathogènes ou la production de toxines.)

Exemples de locaux destinés aux aliments inclus dans cette classe :

- Entrepôts de nourriture, incluant les entrepôts frigorifiques et les chambres de congélation
- Certains dépanneurs
- Certaines épiceries – les sections où des aliments comportant un risque éventuel sont entreposés, sans préparation ni cuisson
- Marchands ambulants de poisson

#### Classe 4

Les locaux destinés aux aliments où les aliments sont préparés ou transformés sans abattage, ni pasteurisation, ni traitement thermique, dans le cas de la viande ou du poisson, pour la vente ou la consommation sur place ou ailleurs, mais non destinés à la distribution en gros.

Exemples de locaux destinés aux aliments inclus dans cette classe :

- Service de restauration (restaurant/comptoir offrant des mets à emporter) non destiné à la distribution en gros
- Épicerie (sections où les aliments sont préparés et cuits)
- Boulangerie avec service au comptoir seulement
- Dépanneur (où il y a de la préparation d'aliments)
- Atelier de traiteur
- Cantine mobile
- Services alimentaires institutionnels
- Bar laitier (lait frappé, crème glacée molle, etc.)
- Boucherie et poissonnerie
- Marchand préparant et servant sur place, dans un marché public, des aliments comportant un risque potentiel
- Soupe populaire

#### Classe 5

Les locaux destinés aux aliments où les aliments sont transformés pour la vente directe ou la vente en gros, ou les aliments préparés pour la vente en gros incluant un abattoir.

Exemples de locaux destinés aux aliments inclus dans cette classe :

- Abattoir
- Boulangerie avec réseaux de distribution
- Restaurant avec réseaux de distribution (c.-à-d. préparation d'aliments (sandwichs, hamburgers, etc.) vendus en gros à l'extérieur
- Conserverie, usine fromagère, atelier de salage du poisson
- Usine d'embouteillage de boissons et usine d'embouteillage d'eau

**Source :** Extraits du Guide d'obtention d'une licence d'exploitation - locaux destinés aux aliments du Ministère



## Annexe VI – Exemple des résultats d'inspection des locaux destinés aux aliments affichés sur le site Web du ministère de la Santé

Référence : <http://www1.gnb.ca/0601/fseinspectresults.asp?action=setlang&lang=FR>

Légende						
	<b>VERT:</b> Niveau élevé de conformité sans plus de 5 violations mineures.					
	<b>JAUNE CLAIR:</b> Conformité générale entre 6 à 9 violations mineures.					
	<b>JAUNE FONCÉ:</b> Conformité générale sans plus de 3 violations majeures.					
	<b>ROUGE RAYÉ:</b> Il faut apporter des mesures correctives pour une infraction critique ou plus ou pour quatre infractions majeures ou plus ou les deux, ou encore pour 10 infractions mineures ou plus signalées.					
	<b>ROUGE:</b> Le permis a été retiré pour refus de se conformer.					
<b>Recherche Avancée</b>						
Nom		Statut				
<input type="text"/>		<input type="checkbox"/> N'IMPORTE QUELS <input type="checkbox"/> VERT <input type="checkbox"/> JAUNE CLAIR <input type="checkbox"/> JAUNE FONCÉ <input type="checkbox"/> ROUGE				
Location		<input type="button" value="Trouvaille"/>				
<input type="text"/>						
Nom	Endroit (No de voirie, nom de la rue, ville)	Date de la dernière inspection (mm/jj/aa)	Statut	Date d'inspection du suivi (au besoin) (mm/jj/aa)	Rapport PDF	
		10/05/2016				
		11/20/2015				
		02/02/2016				
		11/03/2016		11/17/2016		
		08/16/2016				
		08/04/2016				
		09/29/2016		10/29/2016		
		03/04/2016				

## Annexe VII – Notes de fin de chapitre

<sup>i</sup> Agence de la santé publique du Canada, *Infographique : Maladies d'origine alimentaire, hospitalisations et décès au Canada*

<sup>ii</sup> Agence de la santé publique du Canada, <http://www.phac-aspc.gc.ca/foodnetcanada/ed-me-fra.php>

<sup>iii</sup> Agence de la santé publique du Canada, *Infographique : Maladies d'origine alimentaire, hospitalisations et décès au Canada*

<sup>iv</sup> Agence de la santé publique du Canada, *Infographique : Maladies d'origine alimentaire, hospitalisations et décès au Canada*

<sup>v</sup> Ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick, *Locaux destinés aux aliments – Procédures opérationnelles normalisées*, Version 4.0, février 2015

<sup>vi</sup> Ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick, *L'ABC de la salubrité alimentaire – Un guide d'introduction à la salubrité alimentaire*

<sup>vii</sup> Ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick, *Locaux destinés aux aliments – Procédures opérationnelles normalisées*, Version 4.0, février 2015

<sup>viii</sup> Ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick, *L'ABC de la salubrité alimentaire – Un guide d'introduction à la salubrité alimentaire*

<sup>ix</sup> Ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick, *Locaux destinés aux aliments – Procédures opérationnelles normalisées*, Version 4.0, février 2015

<sup>x</sup> Ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick, *L'ABC de la salubrité alimentaire – Un guide d'introduction à la salubrité alimentaire*

<sup>xi</sup> Ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick, *Locaux destinés aux aliments – Procédures opérationnelles normalisées*, Version 4.0, février 2015

<sup>xii</sup> « locaux destinés aux aliments » est défini dans la *Loi sur la santé publique*

<sup>xiii</sup> Ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick, *Locaux destinés aux aliments – Procédures opérationnelles normalisées*, Version 4.0, février 2015

<sup>xiv</sup> Ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick, *Locaux destinés aux aliments – Procédures opérationnelles normalisées*, Version 4.0, février 2015

<sup>xv</sup> Ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick, *Locaux destinés aux aliments – Procédures opérationnelles normalisées*, Version 4.0, février 2015

<sup>xvi</sup> *Règlement sur les locaux destinés aux aliments pris en vertu de la Loi sur la santé publique*

<sup>xvii</sup> Ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick, *Locaux destinés aux aliments – Procédures opérationnelles normalisées*, Version 4.0, février 2015

<sup>xviii</sup> Ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick, *Locaux destinés aux aliments – Procédures opérationnelles normalisées*, Version 4.0, février 2015

<sup>xix</sup> Ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick, *Locaux destinés aux aliments – Procédures opérationnelles normalisées*, Version 4.0, février 2015

<sup>xx</sup> Ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick, *Locaux destinés aux aliments – Procédures opérationnelles normalisées*, Version 4.0, février 2015

<sup>xxi</sup> Ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick, *Locaux destinés aux aliments – Procédures opérationnelles normalisées*, Version 4.0, février 2015

<sup>xxii</sup> Ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick, *L'ABC de la salubrité alimentaire – Un guide d'introduction à la salubrité alimentaire*

<sup>xxiii</sup> Ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick, *L'ABC de la salubrité alimentaire – Un guide d'introduction à la salubrité alimentaire*

<sup>xxiv</sup> Ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick, *Locaux destinés aux aliments – Procédures opérationnelles normalisées*, Version 4.0, février 2015

<sup>xxv</sup> Ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick, *Locaux destinés aux aliments – Procédures opérationnelles normalisées*, Version 4.0, février 2015

<sup>xxvi</sup> Ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick, *Locaux destinés aux aliments – Procédures opérationnelles normalisées*, Version 4.0, février 2015

<sup>xxvii</sup> Provincial Auditor Saskatchewan, *2012 Report – Volume 2*, Chapter 33 Regulating Meat Safety

<sup>xxviii</sup> Wolfe Publishing, Ltd, 1990 - *A Colour Atlas of Meat Inspection*, J. Infante Gil, J. Costa Durao, 1990

<sup>xxix</sup> Ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick, *Guide d'obtention d'une licence d'exploitation – Locaux destinés aux aliments*