



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.

Voici 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.

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.