

 Ce contenu a été archivé le 24 juin 2013.

Information archivée dans le Web

Information archivée dans le Web à des fins de consultation, de recherche ou de tenue de documents. Cette dernière n'a aucunement été modifiée ni mise à jour depuis sa date de mise en archive. Les pages archivées dans le Web ne sont pas assujetties aux normes qui s'appliquent aux sites Web du gouvernement du Canada. Conformément à la [Politique de communication du gouvernement du Canada](#), vous pouvez demander de recevoir cette information dans tout autre format de rechange à la page « [Contactez-nous](#) ».



Health
Canada

Santé
Canada

SANTÉ CANADA

PROGRAMME D'ÉVALUATION DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

**Rapport d'évaluation des activités du
Programme des produits laitiers de
l'Agence canadienne d'inspection des
aliments reliées aux fromages
importés faits de lait pasteurisé**



Canada 

**“Notre mission est d’aider les Canadiens et les Canadiennes à maintenir et à améliorer leur
état de santé”**
Santé Canada

Il est interdit de reproduire ce document à des fins commerciales, mais sa reproduction à d'autres fins est encouragée, à condition que la source soit citée.

Also available in English under the title:

“Evaluation Report of the Canadian Food Inspection Agency’s Dairy Program Activities Related to Imported Cheese Made from Pasteurized Milk”

Pour obtenir plus de renseignements ou des copies supplémentaires, aussi en format alternatif, veuillez communiquer avec :

Ashwani Wadhera, Directeur
Bureau d’évaluation de la salubrité des aliments
Édifice Sir Frederick Banting
4 est – 2204D
Ottawa (Ontario) K1A 0L2

Téléphone : (613) 954-2996
Télécopieur : (613) 954-0149
Courriel : BFSA_BESA@hc-sc.gc.ca

La présente publication est disponible sur Internet
à l’adresse suivante : http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/pubs/index_f.html

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, représentée par le ministre de la Santé, 2006

ISBN: 0-622-72042-3
No cat: H164-21/2006F
No de pub. de SC: 8021

Sommaire

Le présent rapport fait suite à l'évaluation des activités du Programme des produits laitiers de l'Agence canadienne d'inspections des aliments (ACIA), reliées aux fromages importés faits de lait pasteurisé, effectuée par le Bureau d'évaluation de la salubrité des aliments de Santé Canada. Aux termes de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, il appartient au ministre de la Santé d'évaluer l'efficacité des activités de l'ACIA en ce qui a trait à la salubrité des aliments. Un comité conjoint de Santé Canada et de l'ACIA a choisi le Programme des produits laitiers aux fins d'évaluation, laquelle a porté sur la période s'échelonnant entre l'exercice financier 2000-2001 et 2003-2004.

Le mandat du Programme des produits laitiers de l'ACIA est de veiller à ce que les produits laitiers qui sortent des établissements inspectés par les services fédéraux ou qui sont importés au Canada soient sains, salubres et bien étiquetés de façon à prévenir la fraude et à ce qu'ils conviennent au commerce interprovincial ou international. La principale activité de vérification des produits laitiers importés porte sur l'inspection du produit. Les employés de l'ACIA inspectent les produits laitiers importés afin de s'assurer qu'ils satisfont aux exigences minimales, comme les normes microbiologiques et chimiques, ainsi qu'aux exigences concernant la santé et la salubrité, telles que prévues dans la *Loi et le Règlement sur les aliments et drogues* et le *Règlement sur les produits laitiers*.

Cette évaluation a permis d'élaborer, en collaboration avec le personnel du Programme des produits laitiers de l'ACIA, un modèle logique des activités du Programme des produits laitiers reliées aux fromages importés faits de lait pasteurisé (voir les annexes 1 et 2). Ce modèle logique, qui décrit les activités, les extrants et les résultats visés du programme, a été utilisé pour élaborer des questions d'évaluation au sujet de la raison d'être du programme, de sa conception et de sa gestion ainsi que de son exécution et de ses résultats, en s'inspirant des lignes directrices du Secrétariat du Conseil du Trésor. Ces questions d'évaluation constituent le fondement de l'évaluation de l'efficacité des activités reliées à la salubrité des aliments du Programme des produits laitiers concernant les fromages faits de lait pasteurisé. Ce cadre d'évaluation comporte 11 questions d'évaluation et 29 indicateurs. Dans le but de présenter un rapport concis, les questions d'évaluation (voir l'annexe 3) ont été regroupées en quatre domaines : la pertinence et la raison d'être du programme, la conception et la gestion du programme, l'exécution du programme et l'engagement des intervenants.

On a utilisé dans le cadre de l'évaluation un éventail de méthodologies, notamment des analyses documentaires, des analyses de la conjoncture, des examens de documents et de fichiers, la collecte et l'analyse de données sur copie papier et en format électronique, des entrevues (à l'aide de guides d'entrevue élaborés) et une étude de cas des importateurs réalisée grâce à des entrevues (à l'aide de guides d'entrevue élaborés). Pour chaque méthode d'évaluation employée, de multiples sources de données ont été évaluées. Les réponses des personnes interrogées sont

demeurées confidentielles.

Dans le cas de certaines des questions qui visaient à évaluer l'exécution des activités du programme et la progression vers l'atteinte des résultats souhaités, les données disponibles n'ont pas suffi à arrêter des conclusions raisonnables. En pareil cas, les questions d'évaluation sont abordées dans toute la mesure possible, compte tenu des limites des données.

Tous les programmes d'application de la réglementation évoluent au fil du temps, compte tenu des leçons apprises et de l'évolution de la conjoncture. À l'égard des questions d'évaluation, l'équipe d'évaluation a conclu que le Programme des produits laitiers pourrait prendre des mesures en vue d'améliorer son niveau d'efficacité actuel. En conséquence, des recommandations d'améliorations ont été formulées et sont présentées ci-dessous. À ce chapitre, l'ACIA a déjà plusieurs initiatives en cours. En effet, en 2002, en réaction au marché mondial en constante évolution, l'ACIA a mis en place une approche stratégique globale (politique de contrôle des importations) aux fins de gérer les produits importés par tous les programmes de l'ACIA. Le Programme des produits laitiers entend améliorer son système de contrôle des importations grâce à une nouvelle activité, les inspections relatives aux bonnes pratiques d'importation. Ces inspections, qui ont lieu dans les locaux des importateurs qui ne sont pas des établissements laitiers agréés, permettent d'évaluer la capacité des importateurs à assurer la salubrité des produits laitiers qu'ils importent et leur conformité aux exigences de salubrité.

Des recommandations ont été formulées en s'appuyant sur les données fournies et analysées dans le cadre de cette évaluation. Ces recommandations portent surtout sur l'amélioration des systèmes d'information, l'amélioration de la conception et de la surveillance du programme, l'approfondissement des connaissances et de la compréhension des mesures du rendement et la participation régulière des importateurs à la promotion de la conformité.

Recommandations :

Amélioration des systèmes d'information

- 1.** Afin de renforcer son approche scientifique, le Programme des produits laitiers devrait recueillir des renseignements tirés d'analyses de rentabilisation, d'activités de surveillance des produits ou d'autres sources et les regrouper en un point central.
- 2.** Le Programme des produits laitiers devrait accroître sa capacité à recueillir des données pour surveiller l'exécution du plan de travail.

Amélioration de la conception et de la surveillance du programme

- 3.** Le Programme des produits laitiers devrait envisager de nommer un gestionnaire pour surveiller le système de contrôle des importations conformément à la politique de contrôle des importations.

4. Il devrait y avoir une collaboration plus officielle entre les directions générales des Programmes et des Opérations pour s'assurer que la conception et les plans de travail des activités d'importation du Programme des produits laitiers sont à la fois réalisables et fondés sur la science, que leur mise en application est surveillée et que des améliorations constantes sont apportées en fonction des besoins.
5. Le Programme des produits laitiers devrait élaborer et mettre en oeuvre un système de surveillance pour veiller à ce que les produits qui ont déjà été jugés non conformes soient contrôlés dans l'ensemble du pays et pour mieux cibler les inspections de produits (en les axant sur les risques).

Approfondissement des connaissances et de la compréhension des mesures du rendement

6. Le Programme des produits laitiers devrait examiner périodiquement l'efficacité de ses activités d'importation afin d'améliorer la conception et l'exécution du programme et prendre des mesures pour renforcer ses capacités de collecte et d'analyse de renseignements de sorte que des mesures de rendement systématiques de ses activités soient établies.
7. Le Programme des produits laitiers devrait recueillir de l'information fiable pour suivre l'état de conformité des fromages importés et analyser les tendances en matière de conformité, puis diffuser cette information auprès du personnel afin qu'elle puisse servir à la conception et à l'exécution du programme ainsi qu'à la présentation de rapports.

Participation régulière des importateurs à la promotion de la conformité

8. Le Programme des produits laitiers pourrait examiner et mettre en oeuvre des initiatives destinées à faire participer régulièrement les importateurs ou leurs associations à la promotion de la conformité.
9. Le Programme des produits laitiers devrait concevoir une stratégie qui permettrait d'accroître la compréhension et l'engagement des importateurs à l'égard des règlements et des politiques, et élaborer des indicateurs de rendement pour mesurer les progrès vers l'atteinte des résultats.
10. Le Programme des produits laitiers devrait adopter une approche plus dynamique pour donner une orientation (p. ex., donner des conseils avant que des problèmes ne surviennent) afin d'améliorer la capacité des importateurs à retracer les produits et à gérer les urgences et les incidents liés à la salubrité des fromages importés faits de lait pasteurisé avec une plus grande efficacité.
11. Le Programme des produits laitiers devrait clairement documenter les rôles et les responsabilités de ses partenaires de l'ACIA et de ses autres partenaires fédéraux contribuant à faciliter l'exécution des activités d'importation du Programme des produits laitiers et surveiller périodiquement l'efficacité de l'exécution du système de contrôle des importations du Programme des produits laitiers par ses partenaires.

Réponse de la direction de l'Agence canadienne d'inspection des aliments

Améliorer les systèmes d'information

1. Afin d'améliorer son approche fondée sur la science, le Programme des produits laitiers souhaite recueillir de façon centralisée de l'information à partir d'analyses de la conjoncture, du contrôle et de la surveillance des produits ainsi que d'autres sources.

Réponse de l'ACIA

L'ACIA participe activement à diverses réunions du Codex Alimentarius et siège à divers comités conjoints de la Fédération internationale de laiterie, lesquels fournissent de l'information courante en ce qui a trait aux analyses de la conjoncture des produits laitiers, y compris le fromage. De plus, on examine à cette fin les questions et rappels provenant du système de gestion des questions.

L'ACIA a adopté le processus de rapport du cadre de mesure du rendement (CMR) qui contribuera à la saisie et à l'analyse de données clés en ce qui concerne la surveillance des produits importés. L'initiative du CMR inclura le Programme des produits laitiers pour l'exercice 2005-2006.

L'ACIA inclura le Programme des produits laitiers à l'initiative de l'Agence relativement au système de contrôle et de suivi des importations (SCSI). Trois programmes de l'Agence (viandes, œufs et poissons) utilisent actuellement le programme relatif au système de contrôle et de suivi des importations. L'adoption du système à l'égard des programmes laitiers permettra d'accroître le contrôle et la surveillance des activités relatives aux produits importés.

2. Le Programme des produits laitiers devrait accroître sa capacité à recueillir des données pour surveiller la mise en œuvre du plan de travail.

Réponse de l'ACIA

Par suite de l'adoption par l'Agence de l'approche du CMR, le Programme des produits laitiers a déterminé divers indicateurs qui permettront de faire le suivi de la mise en œuvre des activités d'importation de produits laitiers en 2005-2006.

Améliorer la conception et la supervision du Programme

- 3.** Le Programme des produits laitiers devrait envisager de nommer un gestionnaire chargé de superviser son système de contrôle des importations.

Réponse de l'ACIA

La Division des aliments d'origine animale a créé et doté un poste de chef, d'une durée déterminée, pour s'occuper des questions d'importation du Programme des produits laitiers.

- 4.** Il doit y avoir une collaboration plus officielle entre les Programmes et les Opérations pour veiller à ce que la conception et les plans de travail du Programme d'importation des produits laitiers soient réalisables et fondés sur la science, que leur mise en œuvre soit surveillée et que des améliorations continues soient apportées, le cas échéant.

Réponse de l'ACIA

Le CMR servira à élaborer des plans de travail et à en faire le suivi ainsi qu'à suivre la conformité et à produire des rapports à cet égard. On tiendra des consultations officielles entre la Direction générale des opérations et la Direction générale des programmes dans le but de valider et d'analyser régulièrement ces données ainsi que de recommander des améliorations.

Le Programme des produits laitiers envisage de modifier la conception des programmes en mettant en œuvre une stratégie de fréquence des inspections qui repose sur des données statistiques. L'adoption de la nouvelle stratégie de fréquence permettra d'accroître la confiance de l'Agence dans l'élaboration de plans de travail et servira de fondement pour tirer des conclusions sur la salubrité et la qualité des produits laitiers commercialisés au Canada.

- 5.** Le Programme des produits laitiers devrait concevoir et mettre en œuvre un système de surveillance pour veiller à ce que les produits déjà déterminés comme étant non conformes soient surveillés à l'échelle nationale et pour mieux cibler les inspections de produits (fondées sur les risques).

Réponse de l'ACIA

L'ACIA évalue la possibilité d'inclure le Programme des produits laitiers à l'initiative relative au SCSI de l'Agence. Le système fera le suivi du niveau de conformité et déclenchera des interventions d'application en temps opportun au besoin.

Améliorer les connaissances et la compréhension des mesures de rendement

- 6.** Le Programme des produits laitiers devrait examiner périodiquement l'efficacité de ses activités d'importation afin d'améliorer la conception et la mise en œuvre du Programme. Il devrait également prendre les mesures nécessaires pour améliorer sa capacité à recueillir et à analyser de l'information de manière à pouvoir mesurer systématiquement le rendement de ses activités.

Réponse de l'ACIA

Les initiatives relatives au CMR et au SCSI mentionnées aux recommandations 1, 4, 5 et 7 aborderont cette question.

En outre, on procède à la révision du *Manuel d'inspection - produits laitiers* en ce qui concerne le Programme d'importation de produits laitiers (chapitre 16) pour donner suite aux observations que contient l'évaluation de Santé Canada.

- 7.** Le Programme des produits laitiers devrait recueillir des données fiables pour suivre le statut de conformité des fromages importés, analyser les tendances en matière de conformité et diffuser cette information au personnel pour qu'il l'utilise lors de la conception et de la mise en œuvre de programmes et de production de rapports à leur égard.

Réponse de l'ACIA

Les initiatives relatives au CMR et au SCSI mentionnées aux recommandations 1, 4, 5 et 6 aborderont la capacité de l'ACIA à recueillir et à analyser de l'information.

En outre, le Programme des produits laitiers évalue la mise en place d'une nouvelle technologie informatique mobile dans le but d'inclure une base de données pour saisir les données des inspections de conformité. L'adoption d'une telle technologie contribuerait à des entrées de données simplifiées et permettrait d'accéder aux renseignements sur la conformité à des fins de conception et de mise en œuvre de programmes ainsi que de production de rapports à leur égard.

Faire participer régulièrement les importateurs à la promotion de la conformité

- 8.** Le Programme des produits laitiers voudra peut-être envisager et mettre en œuvre des initiatives conçues pour faire participer régulièrement les importateurs ou leurs associations à la promotion de la conformité.

Réponse de l'ACIA

On produit présentement des rapports de conformité générale et des rencontres annuelles ont lieu avec les associations de l'industrie. La mise en place de la saisie mobile de données informatiques améliorera considérablement la qualité des données de conformité et permettra de rendre compte aux importateurs individuels.

Le Programme des produits laitiers sera davantage présent sur le site Web de l'ACIA.

9. Le Programme des produits laitiers devrait élaborer une stratégie qui améliore le plus possible la compréhension et l'engagement des importateurs à l'égard des règlements et politiques, et élaborer des indicateurs de rendement pour mesurer les progrès réalisés par rapport à leurs résultats.

Réponse de l'ACIA

L'ACIA fera appel au Conseil canadien des fromages internationaux, lequel représente le plus grand nombre d'importateurs de fromages, pour élaborer une approche de collaboration dans le but de former leurs membres à l'égard des exigences révisées du chapitre 16 du *Manuel d'inspection - produits laitiers*. Les progrès feront l'objet d'une surveillance continue de la part du Programme des produits laitiers.

Les données du CMR indiqueront la conformité générale de l'industrie et lorsque la technologie informatique mobile sera mise en œuvre, les données des importateurs à titre individuel mesureront la réalisation précise de ces résultats.

10. Le Programme des produits laitiers devrait jouer un rôle plus proactif dans la prestation de conseils (c.-à-d. prodiguer des conseils avant l'apparition des problèmes) pour accroître la capacité des importateurs à suivre efficacement les produits et à gérer les situations d'urgence et les incidents liés à la salubrité des aliments en ce qui a trait aux fromages importés faits à partir de lait pasteurisé.

Réponse de l'ACIA

Le chapitre 16 du *Manuel d'inspection - produits laitiers* précisera les exigences relatives au traitement efficace des situations d'urgence liés à la salubrité des aliments, y compris la définition des rôles et des responsabilités. De plus, il renverra aux politiques et aux procédures établies de l'ACIA en ce qui concerne le traitement de ces situations.

11. Le Programme des produits laitiers devrait clairement documenter les rôles et les responsabilités de ses partenaires de l'ACIA et d'autres partenaires fédéraux qui jouent un rôle pour faciliter la mise en œuvre des activités d'importation du Programme des produits laitiers et surveiller, à l'occasion, l'efficacité de la mise en œuvre, par ses partenaires, du système de contrôle des importations du Programme des produits laitiers.

Réponse de l'ACIA

Le chapitre 16 du *Manuel d'inspection - produits laitiers* dressera la liste des rôles et des responsabilités de divers partenaires fédéraux qui participent au Programme d'importation de produits laitiers.

Les vérifications et évaluations du Programme d'importation de produits laitiers engloberont l'incidence de la mise en œuvre par les partenaires fédéraux du Programme d'importation de produits laitiers sur l'atteinte des résultats.

Table des matières

1.0	Introduction	1
1.1	Portée et objectifs de l'évaluation	1
2.0	Approche d'évaluation	2
2.1	Questions d'évaluation et méthodologies adoptées	2
2.2	Défi de l'évaluation : Limites des données	2
3.0	Description des activités du Programme des produits laitiers reliées aux fromages importés faits de lait pasteurisé	3
3.1	Mesures législatives, politiques et normes	3
3.2	Description du programme	4
3.3	Modèle logique du Programme des produits laitiers concernant les fromages importés faits de lait pasteurisé	5
4.0	Observations, conclusions et recommandations	6
4.1	Raison d'être et pertinence des activités d'importation du Programme des produits laitiers	7
4.2	Conception et gestion des activités d'importation du Programme des produits laitiers	8
4.2.1	Objectifs du Programme des produits laitiers	9
4.2.2	Conception du programme	9
4.2.3	Science et gestion fondée sur le risque	11
4.2.4	Intégration de la politique de contrôle des importations de l'ACIA	13
4.2.5	Examen du programme	15
4.3	Exécution du programme	16
4.3.1	Exécution des activités d'inspection telles que conçues	16
4.3.2	Activités de suivi et d'application	21
4.3.3	Preuves de l'existence d'activités de formation	23
4.3.4	Preuves de modifications dans l'exécution du programme	23
4.3.5	Tendances dans le taux de conformité des fromages importés faits de lait pasteurisé et taux de conformité et tendances observées relativement aux produits jugés non conformes	24
4.3.6	Gestion efficace des urgences et des incidents liés à la salubrité des	

aliments	25
4.4 Engagement des intervenants	28
4.4.1 Facilitation de l'exécution des exigences d'importation du Programme des produits laitiers	28
4.4.2 Responsabilité et engagement de l'industrie à l'égard de la salubrité des fromages importés	29
Annexe 1 - Modèle logique du Programme des produits laitiers concernant les fromages faits de lait pasteurisé	32
Annexe 2 - Description du modèle logique	33
Annexe 3 - Conception et méthodologies de l'évaluation	36
Annexe 4 - Principes directeurs et éléments de la politique de contrôle des importations	41
Annexe 5 - Glossaire des termes	42
Membres du Comité d'évaluation des produits laitiers	44
Membres de l'équipe d'évaluation de Santé Canada	44
Pièces	
Pièce 1	18
Pièce 2	18
Pièce 3	20
Pièce 4	22

Évaluation des activités du Programme des produits laitiers reliées aux fromages importés faits de lait pasteurisé

1.0 Introduction

1. La Direction des aliments de Santé Canada est le principal organisme de réglementation et décideur en matière de salubrité des aliments. Elle établit les politiques et les normes qui touchent la salubrité et la qualité nutritive des aliments et dont l'application est assurée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Le Bureau d'évaluation de la salubrité des aliments (BÉSA) de la Direction des aliments a un mandat clair en vertu la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, à savoir d'évaluer l'efficacité des activités de l'ACIA reliées à la salubrité des aliments. Le Bureau d'évaluation de la salubrité des aliments a recours à une approche d'évaluation, conformément à *l'annexe du Protocole d'entente entre Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments sur la disposition en matière d'évaluation de la salubrité des aliments contenue dans le paragraphe 11(4) de la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, à la *Politique de Santé Canada* et au *Programme d'évaluation de la salubrité des aliments* pour évaluer l'efficacité des activités de l'Agence canadienne d'inspection des aliments reliées à la salubrité et à la qualité nutritionnelle des aliments. Le BÉSA présente également des avis à Santé Canada lors de l'élaboration de politiques et de normes.

1.1 Portée et objectifs de l'évaluation

2. Le Comité d'évaluation (composé de représentants de Santé Canada et de l'ACIA dont la liste figure à la page 43) a examiné et approuvé l'étendue prévue de l'évaluation, à savoir les activités relatives à la salubrité des aliments qui touchent les fromages importés faits de lait pasteurisé. Le fromage est un aliment qui peut être sensible à des conditions ou à des circonstances de nature à poser un risque pour la salubrité alimentaire. Une évaluation portant sur les fromages importés faits de lait pasteurisé et sur les systèmes de contrôle des importations du Programme des produits laitiers pourrait fournir des renseignements utiles sur l'efficacité d'un certain nombre d'activités reliées à la santé et à la salubrité des aliments du Programme des produits laitiers. On a donc élaboré un cadre d'évaluation et défini des questions d'évaluation clés au sujet de la conception du programme, de sa gestion, de son exécution et de ses résultats. La calendrier d'exécution de cette évaluation couvre la période comprise entre l'exercice financier 2000-2001 et 2003-2004. L'objectif de cette évaluation est de fournir de l'information à Santé Canada et à l'ACIA sur l'efficacité des activités reliées à la salubrité des aliments du Programme des produits

laitiers concernant les fromages importés faits de lait pasteurisé. L'ACIA est chargée de mettre en oeuvre les mesures appropriées pour donner suite aux recommandations faites à l'issue de l'évaluation.

2.0 Approche d'évaluation

2.1 Questions d'évaluation et méthodologies adoptées

3. Un modèle logique du Programme des produits laitiers a été utilisé pour formuler les questions d'évaluation au sujet de la raison d'être du programme, de sa conception et de sa gestion, ainsi que de son exécution et de ses résultats, en s'inspirant des lignes directrices du Secrétariat du Conseil du Trésor. Ces questions d'évaluation constituent le fondement de l'évaluation de l'efficacité des activités reliées à la salubrité des aliments du Programme des produits laitiers concernant les fromages faits de lait pasteurisé. Les questions d'évaluation, ainsi que les indicateurs nécessaires pour y répondre (également sous forme de questions) sont énumérés à l'annexe 3. Cette évaluation fait appel à un éventail de méthodologies quantitatives et qualitatives qui sont décrites plus en détail à l'annexe 3. Ces méthodologies comprennent des analyses documentaires, des analyses de l'environnement, des examens de documents et de fichiers, la collecte et l'analyse de données sur copie papier et en format électronique, des entrevues réalisées à l'aide des guides d'entrevue élaborés et une étude de cas des importateurs réalisée grâce à des entrevues réalisées à l'aide des guides d'entrevue élaborés. Pour chaque méthode d'évaluation employée, de multiples sources de données ont été évaluées. Dans le présent rapport, les réponses des personnes interrogées demeurent confidentielles.

2.2 Défi de l'évaluation : Limites des données

4. Dans le cas de certaines questions reliées à l'exécution des activités et aux résultats anticipés du programme, les données disponibles n'ont pas suffi à arrêter des conclusions raisonnables. En pareil cas, les questions d'évaluation sont abordées dans toute la mesure du possible, compte tenu des limites des données. Règle générale, il a été difficile d'obtenir des données qui établissaient une distinction entre les fromages importés faits de lait cru et les fromages importés faits de lait pasteurisé. Il est important d'établir cette distinction pour évaluer ou déterminer des priorités et des activités du programme fondées sur le risque. Seul le système de suivi du Québec permet d'établir une distinction entre des échantillons de fromages importés faits de lait pasteurisé et des échantillons de fromages faits de lait cru (voir la section 4.3.1). Les données du Programme des produits laitiers sur l'exécution de ses activités, provenant de différentes sources des centres opérationnels et de l'administration centrale de l'ACIA, ne permettaient pas toujours d'établir des corrélations entre les différentes sources. L'analyse de l'exécution des plans de travail et

des tendances n'était donc pas pertinente ni même possible dans certains cas. Le Programme des produits laitiers évolue vers l'identification des indicateurs de rendement et la surveillance de son rendement dans l'exécution du programme et l'atteinte de ses objectifs.

5. On est limité dans la capacité de mesurer les changements dans la santé publique à partir de la surveillance réglementaire de l'approvisionnement alimentaire étant donné l'importante sous-déclaration des cas de toxi-infections alimentaires¹ et la difficulté d'attribuer des changements ou des tendances concernant les toxi-infections alimentaires ou la santé publique en vue de réglementer des programmes et des activités. Pour ces raisons et compte tenu des limites des données déjà mentionnées, l'équipe d'évaluation ne peut tirer de conclusion concernant la question d'évaluation suivante : « Dans quelle mesure les activités d'importation du Programme des produits laitiers contribuent-elles efficacement à la salubrité des fromages importés faits de lait pasteurisé vendus au Canada? ».

3.0 Description des activités du Programme des produits laitiers reliées aux fromages importés faits de lait pasteurisé

3.1 Mesures législatives, politiques et normes

6. Le mandat du Programme des produits laitiers de l'ACIA est de veiller à ce que les produits laitiers qui sortent des établissements inspectés par les services fédéraux ou qui sont importés au Canada soient sains, salubres et bien étiquetés de façon à prévenir la fraude et à ce qu'ils conviennent au commerce interprovincial ou international. L'objectif général du Programme des produits laitiers est de s'assurer que les produits laitiers satisfont aux exigences de la législation canadienne sur les produits laitiers, comme la *Loi et le Règlement sur les aliments et drogues* et le *Règlement sur les produits laitiers (Loi sur les produits agricoles au Canada - Règlement sur les produits laitiers)*, tel qu'énoncé dans le manuel de référence du programme (*Manuel d'inspection des produits laitiers*, chapitre 16.3).

¹ Service d'évaluation des risques pour la salubrité microbienne des aliments, Agence de santé publique du Canada

7. La principale activité de vérification des produits laitiers importés est l'inspection du produit, même si celle-ci n'est pas obligatoire pour les produits laitiers. Conformément aux plans de travail, l'ACIA peut inspecter les produits laitiers importés pour assurer le respect des exigences minimales. Ce qui signifie que les produits laitiers :
- satisfont aux catégories ou aux normes minimales (échantillonnage pour conformité microbiologique et chimique);
 - sont adéquatement étiquetés;
 - sont accompagnés d'une déclaration d'importation qui stipule que le produit laitier satisfait aux exigences concernant la santé et la salubrité prescrite par la *Loi et le Règlement sur les aliments et drogues* et le *Règlement sur les produits laitiers*.

Les produits non conformes seront saisis et retenus tant qu'ils ne satisferont pas aux exigences réglementaires. Ils pourront aussi être retournés dans leur pays d'origine ou détruits.

3.2 Description du programme

8. En octobre 2000, l'ACIA lancé une initiative visant à faciliter et à orienter l'intégration des différents systèmes de contrôle des importations (SCI) au sein de l'Agence, dont le système de contrôle des importations du Programme des produits laitiers. Le Programme des produits laitiers (qui fait partie de la Division des aliments d'origine animale) prévoit établir un système de contrôle des importations qui sera conforme aux principes directeurs de la politique de l'ACIA en matière d'importation.
9. L'Agence est divisée en fonction des axes fonctionnels des Programmes et des Opérations. La Direction générale des programmes a la responsabilité première de concevoir des programmes tandis que la Direction générale des opérations est responsable de l'exécution des programmes. Les activités d'importation sont exécutées dans quatre centres opérationnels de l'ACIA : l'Ouest, l'Ontario, le Québec et l'Atlantique. Les spécialistes du réseau du Programme des produits laitiers permettent de créer un lien entre les directions générales des Programmes et des Opérations dans les centres opérationnels.
10. Le Programme des produits laitiers repose sur la coopération de ses partenaires internes et externes pour appliquer ses exigences en matière d'importation. L'ACIA a établi trois Centres de service à l'importation régionaux (CSI) : celui de Montréal répond aux besoins des clients de la Région de l'est, celui de Toronto répond aux besoins des clients de la Région centrale et celui de Vancouver répond aux besoins des clients de la Région de l'ouest. Ces Centres de service à l'importation traitent la documentation et les données des demandes d'importation (p. ex., les déclarations d'importation) qui leur sont transmises par la collectivité importatrice de tout le Canada. Les déclarations d'importation (DI) sont

d'abord examinées par le personnel des Centres de service à l'importation de l'ACIA qui vérifient l'intégralité et l'exactitude des renseignements consignés dans tous les documents d'accompagnement et assurent le recouvrement des sommes dues avant de recommander une autorisation de mainlevée à l'Agence des services frontaliers du Canada (ASFC). Une fois les DI examinées et approuvées, elles sont retournées par télécopieur au courtier ou à l'importateur, qui présente ensuite les documents de mainlevée à l'ASFC. En outre, les inspecteurs des produits laitiers examinent toutes les DI reliées aux produits laitiers afin de faire le suivi des produits importés et de déterminer quels produits seront échantillonnés ou inspectés pour répondre aux exigences du plan de travail.

11. Les inspecteurs effectuent des inspections de produits ou échantillonnent des produits aux fins de vérification au hasard, de surveillance ciblée ou de conformité, s'il y a lieu. Des échantillons peuvent ainsi être soumis pour des analyses microbiologiques, chimiques ou de la composition. Le suivi de la conformité des fromages importés et des fabricants et importateurs associés est assuré et maintenu par les centres opérationnels dans des bases de données que chaque centre a conçues. Des activités de suivi sont menées lorsque les résultats des inspections ne sont pas satisfaisants et à la suite de plaintes de consommateurs sur des produits importés. Les inspections peuvent aussi entraîner des activités d'application comme la confiscation ou le rappel du produit. L'inspection ou l'échantillonnage du produit constitue présentement la principale activité de contrôle des importations. Le Programme des produits laitiers prévoit toutefois une nouvelle activité : les inspections relatives aux bonnes pratiques d'importation. Ces inspections permettront de vérifier la capacité des importateurs à assurer la salubrité des produits laitiers qu'ils importent et leur conformité aux exigences.

3.3 Modèle logique du Programme des produits laitiers concernant les fromages importés faits de lait pasteurisé

12. On a mis au point un modèle logique de programme en collaboration avec le personnel du Programme des produits laitiers de l'ACIA (voir l'annexe 1). Le modèle logique du Programme des produits laitiers concernant les fromages importés faits de lait pasteurisé est un diagramme visuel qui illustre :
 - les activités (comment le programme est exécuté);
 - les extrants (ce qui est produit dans le cadre de ces activités);
 - les résultats (ce que le programme souhaite réaliser et pourquoi).

Les activités et les extrants du modèle logique doivent être liés aux résultats. Une description écrite de chaque élément du modèle logique se trouve à l'annexe 2.

4.0 Observations, conclusions et recommandations

13. Le cadre d'évaluation du Programme des produits laitiers comporte 11 questions d'évaluation et 29 indicateurs. Dans le but de présenter un rapport concis, les questions d'évaluation (voir l'annexe 3) ont été regroupées en quatre domaines, soit :

- **Raison d'être et pertinence**
 - ▶ Les activités du Programme des produits laitiers reliées aux fromages importés faits de lait pasteurisé sont-elles nécessaires pour protéger la santé des Canadiens?

- **Conception et gestion du programme**
 - ▶ Dans quelle mesure les stratégies et les activités du Programme des produits laitiers (reliées aux fromages importés faits de lait pasteurisé) reposent-elles sur la science et sur la gestion du risque?
 - ▶ Dans quelle mesure les objectifs des activités d'importation du Programme des produits laitiers sont-ils clairement définis et exprimés dans la conception du programme?
 - ▶ Dans quelle mesure les activités d'importation du Programme des produits laitiers intègrent-elles les approches appropriées de la politique de contrôle des importations de l'ACIA qui permettraient d'améliorer la conception du programme?
 - ▶ Dans quelle mesure le Programme des produits laitiers examine-t-il ses activités d'importation dans le but d'améliorer la conception et la gestion du programme pour faire face aux enjeux liés à la salubrité des aliments?

- **Exécution du programme**
 - ▶ Dans quelle mesure la mise en application des activités d'importation du Programme des produits laitiers (reliées aux fromages importés faits de lait pasteurisé) est-elle conforme à la conception du programme et à ses objectifs visés en matière de salubrité alimentaire?
 - ▶ Dans quelle mesure le Programme des produits laitiers est-il efficace pour faciliter l'atteinte de la conformité des fromages importés (faits de lait pasteurisé) avec les politiques et les règlements liés à la salubrité alimentaire?
 - ▶ Dans quelle mesure le Programme des produits laitiers est-il efficace pour gérer les urgences et les incidents liés aux fromages importés faits de lait pasteurisé?

- **Engagement des intervenants**
 - ▶ Dans quelle mesure le Programme des produits laitiers facilite-t-il l'application des exigences d'importation par les partenaires de l'ACIA et d'autres partenaires gouvernementaux?
 - ▶ Dans quelle mesure et comment les activités d'importation du Programme des produits laitiers ont-elles aidé l'industrie à assumer une responsabilité et un engagement accru à l'égard de la salubrité des fromages importés faits de lait pasteurisé?

4.1 Raison d'être et pertinence des activités d'importation du Programme des produits laitiers

14. Cette section répond à la question d'évaluation suivante : « Les activités du Programme des produits laitiers reliées aux fromages importés faits de lait pasteurisé sont-elles nécessaires pour protéger la santé des Canadiens? ». L'équipe d'évaluation a examiné la raison d'être et la pertinence des activités d'importation du Programme des produits laitiers concernant les fromages importés faits de lait pasteurisé en fonction des indicateurs suivants :

- les fondements législatifs et politiques;
- un risque possible associé à la salubrité alimentaire;
- les dangers pour la salubrité alimentaire associés à ces produits;
- les maladies, les éclosions d'infection ou les incidents relatifs à la salubrité alimentaire.

15. Les activités du Programme des produits laitiers reliées aux fromages importés faits de lait pasteurisé sont conformes aux exigences des lois et règlements canadiens (p. ex., la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* et le *Règlement sur les produits laitiers*, la *Loi et le Règlement sur les aliments et drogues* et la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*). Ces activités respectent également les priorités de l'Agence en matière de salubrité des aliments, telles qu'énoncées dans le *Plan de travail du secteur d'activités de la salubrité des aliments de l'ACIA* de 2003-2004 ainsi que dans les rapports sur les plans et les priorités 2002-2003 et 2003-2004 de l'ACIA déposés au Parlement. Parmi les résultats clés énoncés dans le *Rapport sur les plans et les priorités*, mentionnons les suivants :

- Les aliments répondent aux exigences nationales et aux exigences des partenaires commerciaux.
- Les urgences et les incidents liés à la salubrité des aliments sont gérés efficacement.
- L'industrie se conforme aux règlements.

- Les intervenants comprennent les règlements et les politiques et y souscrivent.
- 16.** Une analyse documentaire ainsi qu'un examen du procès-verbal de la réunion annuelle du Comité des sciences de l'alimentation de l'ACIA et des évaluations des risques pour la santé effectuées par Santé Canada ont confirmé que les fromages importés faits de lait pasteurisé peuvent être sensibles à des conditions ou à des circonstances de nature à poser un risque pour la salubrité alimentaire. L'analyse de l'environnement et les données d'éclosion reliées à la salubrité des aliments confirment que les dangers pour la salubrité alimentaire ont été et continuent d'être associés aux fromages faits de lait pasteurisé^{2, 3, 4}.
- 17.** Sur la base des renseignements susmentionnés, l'équipe d'évaluation a conclu que les activités du Programme des produits laitiers reliées aux fromages importés faits de lait pasteurisé sont pertinentes et qu'il est nécessaire en permanence pour le Programme des produits laitiers de concevoir et de mettre en oeuvre des activités visant à s'assurer que les exigences législatives et politiques sont satisfaites et que la santé des Canadiens est protégée.

4.2 Conception et gestion des activités d'importation du Programme des produits laitiers

- 18.** Cette section répond aux questions d'évaluation suivantes :
- Dans quelle mesure les objectifs des activités d'importation du Programme des produits laitiers sont-ils clairement définis et exprimés dans la conception du programme?
 - Dans quelle mesure les stratégies et les activités du Programme des produits laitiers (reliées aux fromages importés faits de lait pasteurisé) reposent-elles sur la science et sur la gestion du risque?
 - Dans quelle mesure les activités d'importation du Programme des produits laitiers intègrent-elles les approches appropriées de la politique de contrôle des importations de l'ACIA qui permettraient d'améliorer la conception du

² Microbiological Safety of Cheese Made from Heat-Treated Milk, Part 1. Executive Summary, Introduction and History: Eric A. Johnson, John H. Nelson et Mark Johnson : Journal of Food Protection Vol. 53, No. 5, pages 441 à 452, mai 1990)

³ Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques, Programme d'importation, Alertes actuelles à l'importation, http://www.fda.gov/ora/fiars/ora_import_list_12.HTML

⁴ Éclosions d'infections et rappels attribués au fromage et au lait pasteurisé. Judy Greig: Service d'évaluation des risques pour la salubrité microbienne des aliments, Agence de santé publique du Canada IFST Current Hot Topic: Food Safety and Cheese. Site Web de IFST (Institut de science et de technologie alimentaire) <http://www.ifst.org/hottop15.htm>

- programme?
- Dans quelle mesure le Programme des produits laitiers examine-t-il ses activités d'importation dans le but d'améliorer la conception et la gestion du programme pour faire face aux enjeux liés à la salubrité des aliments?

4.2.1 Objectifs du Programme des produits laitiers

19. L'équipe d'évaluation a examiné des documents clés du Programme des produits laitiers (p. ex., les manuels d'inspection et les plans de travail) et réalisé des entrevues auprès du personnel de l'ACIA afin de déterminer si les objectifs du Programme des produits laitiers sont :

- clairement rédigés, accessibles et compréhensibles;
- exprimés dans les activités et les résultats du programme.

20. L'un des objectifs des activités d'importation du Programme des produits laitiers est décrit dans le chapitre 16 du *Manuel d'inspection des produits laitiers* qui stipule qu'il faut s'assurer que les produits laitiers importés satisfont aux exigences des lois, des règlements et des politiques, comme mentionné à la section 16.3. Cette section du chapitre énonce cinq lois et règlements qui s'appliquent aux activités d'importation des produits laitiers. Cet objectif était clairement énoncé et bien compris, selon les commentaires des membres du personnel de l'ACIA interrogés pendant l'évaluation.

21. Bien que cet objectif soit conforme à l'objectif (résultat clé) du Plan de travail national 2003-2004, soit que l'industrie se conforme aux règlements, il laisse à l'ACIA la responsabilité de la salubrité des produits laitiers importés. Au cours d'un examen du Plan de travail 2003-2004 de l'ACIA, du secteur d'activités de la salubrité des aliments de l'ACIA et du modèle logique du Programme des produits laitiers (voir l'annexe 1), on a constaté que ces documents énoncent des résultats que l'on peut considérer comme des objectifs spécifiques aux activités d'importation du Programme des produits laitiers que comme l'objectif unique mentionné précédemment. Consolider ces résultats ou ces objectifs en matière d'importation et les mettre clairement en évidence dans le manuel du programme permettrait d'améliorer les directives fournies au personnel et de servir de point de départ à la conception d'indicateurs de rendement.

4.2.2 Conception du programme

22. Cette section répond à la question d'évaluation suivante: « Dans quelle mesure les stratégies et les activités du Programme des produits laitiers (reliées aux fromages importés faits de lait pasteurisé) reposent-elles sur la science et la gestion du risque? ». L'équipe d'évaluation a examiné la conception des activités d'importation du Programme

des produits laitiers concernant les fromages faits de lait pasteurisé en fonction des indicateurs suivants :

- La conception de programme favorise la conformité, permet de repérer les cas de non-conformité et assure le respect des lois et des règlements, s'il y a lieu.
- La conception de programme permet de contrôler les dangers relevés en fonction des risques qu'ils posent.
- Un processus efficace de gestion des risques associés à la salubrité des aliments est en place.

23. Comme le définit son objectif (voir la section 4.2.1), le Programme des produits laitiers, en ce qui a trait à ses activités d'importation, est un *programme d'application*, c'est-à-dire, un programme visant à assurer la conformité avec les exigences législatives. L'application consiste en une série de mesures prises pour assurer la conformité au sein de la collectivité réglementée et corriger ou mettre fin à des situations susceptibles de poser un risque pour la santé publique. En général, un programme d'application efficace englobe plusieurs éléments⁵ pouvant inclure les suivants :

- savoir qui sont assujettis aux exigences et établir les priorités du programme;
- promouvoir la conformité au sein de la collectivité réglementée;
- surveiller la conformité;
- intervenir en cas d'infractions;
- évaluer le succès du programme.

L'équipe d'évaluation a examiné la conception de programme telle qu'énoncée dans les documents clés comme les manuels, les plans de travail, les politiques et les rapports et a réalisé des entrevues avec le personnel de l'ACIA pour dégager les éléments de conception figurant dans les activités d'importation du Programme des produits laitiers reliées aux fromages importés faits de lait pasteurisé.

24. Le Programme des produits laitiers est conçu pour détecter les cas de non-conformité et assurer la conformité au moyen de divers outils, soit de l'échantillonnage du produit au refus d'entrée au Canada en passant par la destruction du produit non conforme. Le *Manuel d'inspection des produits laitiers* constitue la principale référence pour l'utilisation de ces outils par le personnel d'inspection. L'équipe d'évaluation a constaté que le *Manuel d'inspection des produits laitiers* n'est pas mis à jour en fonction des procédures et des directives d'application révisées (comme le *Manuel d'intervention d'urgence dans le*

⁵ Principes de l'application de la législation environnementale. International Network for Environmental Compliance and Enforcement (réseau international dédié au respect et à l'application des lois environnementales), 1992. <http://www.inece.org/enforcementprinciples.html>

domaine de la salubrité des aliments de l'ACIA, le manuel de référence que les inspecteurs et les gestionnaires utilisent dans des situations de crise alimentaire).

25. En ce qui a trait à l'élément de conception de la conformité, le Programme des produits laitiers est conçu pour promouvoir la conformité au moyen de mesures d'application prises en cas d'infraction. La conformité peut également être facilitée en incitant les importateurs ou leurs associations à participer à des activités de sensibilisation et à l'échange de renseignements sur des questions de réglementation. La consultation des importateurs ou de leur associations est l'une des activités du Programme des produits laitiers mentionnées dans le modèle logique (voir l'annexe 1) qui pourrait être mieux utilisée sur une base régulière. La nouvelle activité prévue, les inspections relatives aux bonnes pratiques d'importation, peut constituer dans l'avenir un autre moyen de favoriser la conformité. Cet élément de conception pourrait contribuer à assurer l'efficacité du Programme des produits laitiers dans l'atteinte de ses objectifs :

- Les intervenants comprennent les règlements et les politiques, et y souscrivent.
- Les importateurs assument une plus grande responsabilité à l'égard de la salubrité des fromages importés.
- Les fromages importés faits de lait pasteurisé sont conformes aux règlements et aux politiques.

Recommandation :

Le Programme des produits laitiers pourrait examiner et mettre en oeuvre des initiatives destinées à faire participer régulièrement les importateurs ou leurs associations à la promotion de la conformité.

4.2.3 Science et gestion fondée sur le risque

Approche axée sur la science

26. Le Programme des produits laitiers, tel qu'énoncé dans le modèle logique (voir l'annexe 1), recueille des renseignements permettant de cerner les nouveaux enjeux liés à la salubrité des aliments et de produire des rapports d'analyse des tendances utilisés dans le cadre de la conception et de la gestion de programme. Cette activité est liée au résultat à court terme « un programme efficace axé sur la science ». On peut définir l'approche axée sur la science comme étant la collecte, l'analyse et l'utilisation de données scientifiques pour la conception et la gestion d'un programme efficace. L'équipe d'évaluation a évalué des documents clés de l'ACIA et réalisé des entrevues avec le personnel du Programme des produits laitiers en utilisant des guides d'entrevues structurés afin de déterminer si une approche axée sur la science est bel et bien en place.

- 27.** L'approche scientifique utilisée dans la conception des activités d'importation du Programme des produits laitiers est liée à l'approche utilisée par le comité scientifique de l'Agence. Les dangers cernés par le comité scientifique, comme la *Listeria* dans les fromages à pâte molle et semi-molle faits de lait cru et pasteurisé, sont bien documentés. Toutefois, la contribution du Programme des produits laitiers au processus du comité scientifique est limitée, car les dangers cernés par le Programme des produits laitiers ne sont pas bien documentés et sont communiqués au comité scientifique de manière informelle. Les membres du personnel du Programme des produits laitiers ont indiqué qu'ils n'étaient pas satisfaits de la capacité du système actuel (le système de gestion des ressources) de recueillir et de communiquer des renseignements scientifiques découlant d'activités d'inspection de produits aux fins d'utilisation dans les activités de conception et de gestion de programme.

Recommandation :

Afin de renforcer son approche scientifique, le Programme des produits laitiers devrait recueillir des renseignements tirés d'analyses de rentabilisation, d'activités de surveillance des produits ou d'autres sources et les regrouper en un point central.

Gestion fondée sur le risque

- 28.** Dans le modèle logique du Programme des produits laitiers, l'énoncé « les ressources du Programme des produits laitiers mettent l'accent sur les fromages importés présentant le plus de risques » constitue un résultat immédiat des activités de conception, de gestion et d'exécution. L'équipe d'évaluation a visité trois centres opérationnels (Québec, Ontario et C.-B.), examiné des documents clés du Programme des produits laitiers, réalisé des entrevues auprès du personnel du Programme des produits laitiers et observé les processus en place afin de gérer les risques liés à la salubrité alimentaire associés aux fromages importés faits de lait pasteurisé.
- 29.** Le Programme des produits laitiers surveille de près les fromages importés afin d'établir les antécédents de conformité des produits, conformément au chapitre 16 du *Manuel d'inspection des produits laitiers*. Afin de mettre l'accent sur les fromages importés présentant le plus de risques, les directives à suivre pour le choix des fromages importés à soumettre à une analyse doivent aussi tenir compte du coefficient de risque, en plus de l'établissement des antécédents de conformité. Par exemple, le coefficient de risque assigné à la présence de la bactérie *Listeria monocytogenes* dans le fromage par le comité scientifique doit figurer dans les directives relatives à l'échantillonnage du Programme des produits laitiers.
- 30.** De plus, les fromages importés faits de lait pasteurisé qui ont été jugés non conformes

devraient être considérés comme présentant un risque plus élevé. L'équipe d'évaluation a constaté que les fromages importés qui ont déjà été jugés non conformes sont gérés par le biais d'activités de surveillance. On a toutefois noté que les procédures de surveillance varient selon les centres opérationnels et qu'elles ne sont pas coordonnées entre ces derniers, puisqu'elles sont mises en oeuvre et administrées indépendamment par chaque centre opérationnel. Ainsi, il arrive que certains centres opérationnels ne soient pas au courant des envois de fromages importés ayant déjà été jugés non conformes dans d'autres centres opérationnels et ne les surveillent pas.

Recommandation : (voir aussi la recommandation 4.3.2)

Le Programme des produits laitiers devrait élaborer et mettre en oeuvre un système de surveillance pour veiller à ce que les produits qui ont déjà été jugés non conformes soient contrôlés dans l'ensemble du pays et pour mieux cibler les inspections de produits (en les axant sur les risques).

4.2.4 Intégration de la politique de contrôle des importations de l'ACIA

- 31.** Au début de 2002, l'ACIA a finalisé une politique de contrôle des importations à l'échelle de l'Agence qui dote chaque programme de salubrité des aliments d'un cadre pour renforcer son approche en matière de contrôle des importations, tout en améliorant la cohérence et l'efficacité de la gestion des aliments importés. Le Programme des produits laitiers définit dans son modèle logique le résultat immédiat suivant : « Le programme d'importation des produits laitiers est conforme à la politique de contrôle des importations de l'ACIA ».
- 32.** L'équipe d'évaluation a examiné des documents et réalisé des entrevues auprès du personnel du Programme des produits laitiers afin de déterminer si le Programme des produits laitiers :
 - applique les principes directeurs de la politique de contrôle des importations;
 - a élaboré un cadre d'analyse des risques à l'égard de son système de contrôle des importations;
 - a procédé à une analyse des risques pour intégrer les éléments du cadre stratégique du contrôle des importations.
- 33.** Des représentants du Programme des produits laitiers ont participé à la réunion de la Division des aliments d'origine animale pour discuter de l'application de la politique de contrôle des importations. Le plan d'action de la réunion traduit de manière générale les principes directeurs (voir l'annexe 4) de la politique, à la seule différence que l'on n'a pas établi un cadre d'analyse des risques officiel comme l'exige la politique de contrôle des

importations. L'élaboration d'un cadre d'analyse des risques et d'un plan d'action précis relativement à ses propres initiatives du programme de contrôle des importations pourrait améliorer l'élaboration de programme et la conception du Programme des produits laitiers.

- 34.** La politique de contrôle des importations définit six éléments (voir l'annexe 4) qui composent les systèmes de contrôle des importations pour tous les programmes de l'Agence. Ceux-ci servent à orienter chaque programme dans l'élaboration et l'application de son propre système de contrôle des importations. À la lumière de l'examen des documents du programme et des entrevues réalisées, on a constaté que des six éléments d'un système de contrôle des importations énumérés dans la politique, ceux qui suivent font partie des activités d'importation du Programme des produits laitiers reliées aux fromages importés faits de lait pasteurisé :
- le contrôle au point d'entrée (p. ex., l'examen des déclarations d'importation et la participation à des opérations éclair au point d'entrée);
 - le suivi et l'informatique (p. ex., la mise à jour des exigences à l'importation reliées aux produits laitiers dans le Système automatisé de référence à l'importation et le suivi des déclarations d'importation par le centre opérationnel jusqu'à ce que le Programme des produits laitiers figure dans le système de suivi et de contrôle des importations);
 - le programme d'inspection (p. ex., l'inspection et l'échantillonnage de produits).
- 35.** Les éléments associés à l'équivalence et à la certification avec les pays étrangers, aux nouvelles technologies et aux systèmes de gestion de la qualité des importateurs ne font actuellement pas partie du système de contrôle des importations du Programme des produits laitiers pour les fromages importés faits de lait pasteurisé, mais doivent être pris en compte. Même si certains de ces éléments peuvent figurer dans la liste des priorités de la Division des aliments d'origine animale, ce ne sont peut-être pas nécessairement les mêmes que ceux qui touchent aux priorités du Programme des produits laitiers en ce qui a trait au contrôle des importations. La politique de contrôle des importations recommande d'adopter une approche reconnue à l'égard de la gestion des risques lorsqu'il s'agit des améliorations possibles à apporter au système de contrôle des importations.
- 36.** Santé Canada recommande l'adoption d'un système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) pour assurer la salubrité des aliments importés. La salubrité des produits devrait être assurée grâce à l'application et à la mise en oeuvre des principes du HACCP à la source, dans le pays d'origine. Lorsqu'il est difficile de déterminer si les principes du système HACCP ont été appliqués comme il se doit, il peut toutefois être

indiqué d'inspecter et d'analyser des lots de produits importés⁶.

- 37.** Dans le contexte d'une approche intégrée de gestion des risques, la section 13.2 de la politique de contrôle des importations stipule que le système de contrôle des importations de chaque programme devrait être chapeauté par un gestionnaire et être entièrement documenté. Le titulaire de ce poste pourrait satisfaire à la nécessité de créer un plan d'action du Programme des produits laitiers, d'établir un cadre officiel d'analyse des risques, de clairement définir et documenter les rôles et les responsabilités attribués au personnel, aux partenaires internes et externes et aux autres intervenants, et, le cas échéant, de participer à l'élaboration et à la gestion des systèmes d'information liés aux importations.

Recommandation :

Le Programme des produits laitiers devrait envisager de nommer un gestionnaire pour surveiller le système de contrôle des importations conformément à la politique de contrôle des importations.

4.2.5 Examen du programme

- 38.** Cette section répond à la question d'évaluation suivante : « Dans quelle mesure le Programme des produits laitiers examine-t-il ses activités d'importation dans le but d'améliorer la conception et la gestion du programme pour faire face aux enjeux liés à la salubrité des aliments? ». L'équipe d'évaluation a évalué le programme d'examen ou de vérification du Programme des produits laitiers concernant les activités d'importations reliées aux fromages faits de lait pasteurisé, en fonction des indicateurs suivants :
- des mesures du rendement et des examens périodiques;
 - les révisions servent à améliorer les activités d'importation du Programme des produits laitiers;
 - le programme surveille les enjeux naissants et les intègre dans la conception et l'exécution du programme.
- 39.** L'évaluation du succès dans l'atteinte de ses objectifs est un aspect important de tout programme. Les plans de travail du Programme des produits laitiers englobent des activités comme la vérification de l'exécution du programme dans chaque centre opérationnel et l'évaluation de l'efficacité du programme par l'administration centrale. L'équipe d'évaluation, à la suite de l'examen de dossiers et d'entrevues, a conclu que des

⁶ Guide sur les critères microbiologiques, les tests microbiologiques et les méthodes connexes pour l'industrie alimentaire et les organismes de réglementation du Canada. J. Harwig, A. N. Sharpe et K. Dodds. Polyscience Publications. Avril 1998.

vérifications du Programme des produits laitiers ont eu lieu dans les centres opérationnels et les régions. Les activités d'importation n'ont toutefois pas encore été examinées, et le Programme des produits laitiers n'a pas encore effectué une mesure du rendement. Par conséquent, l'équipe d'évaluation n'a pas été en mesure d'évaluer l'amélioration du programme d'importation par le biais de révisions de programme. Même si elles ne découlent pas nécessairement d'examen ou de mesures du rendement périodiques, les *Activités d'importation* du chapitre 16 du *Manuel d'inspection des produits laitiers* témoignent d'une initiative visant à améliorer les activités d'importation du Programme des produits laitiers. Celles-ci seront pleinement fonctionnelles une fois que le personnel du Programme des produits laitiers aura été formé sur les exigences des activités d'importation comme les inspections relatives aux bonnes pratiques d'importation.

Recommandation :

Le Programme des produits laitiers devrait examiner périodiquement l'efficacité de ses activités d'importation afin d'améliorer la conception et l'exécution du programme et prendre des mesures pour renforcer ses capacités de collecte et d'analyse de renseignements de sorte que des mesures de rendement systématiques de ses activités soient établies.

4.3 Exécution du programme

40. Cette section du rapport répond aux questions d'évaluation suivantes :

- Dans quelle mesure la mise en application des activités d'importation du Programme des produits laitiers (reliées aux fromages importés faits de lait pasteurisé) est-elle conforme à la conception du programme et à ses objectifs visés en matière de salubrité alimentaire?
- Dans quelle mesure le Programme des produits laitiers est-il efficace pour faciliter l'atteinte de la conformité des fromages importés (faits de lait pasteurisé) avec les politiques et les règlements liés à la salubrité alimentaire?
- Dans quelle mesure le Programme des produits laitiers est-il efficace pour gérer les urgences et les incidents liés aux fromages importés faits de lait pasteurisé?

4.3.1 Exécution des activités d'inspection telles que conçues

41. L'équipe d'évaluation a évalué la cohérence de la mise en application des activités d'importation du Programme des produits laitiers (pour le fromage fait de lait pasteurisé) avec la conception du programme et de ses objectifs visés en matière de salubrité alimentaire. Cette évaluation a été faite en fonction des indicateurs suivants :

- les activités d'inspection sont menées telles qu'elles ont été conçues;
 - les activités de suivi et d'application sont menées telles qu'elles ont été conçues;
 - les activités de formation;
 - des modifications appropriées sont apportées au besoin à l'exécution du programme.
- 42.** L'équipe d'évaluation a examiné la mesure dans laquelle le Programme des produits laitiers a mis en application ses activités d'inspection des importations concernant les fromages importés faits de lait pasteurisé et vérifié si la mise en application était conforme à la conception du programme et au résultat immédiat du Programme des produits laitiers suivant : « Les fromages importés faits de lait pasteurisé se conforment aux règlements et aux politiques », tel qu'énoncé dans le modèle logique (voir l'annexe 1). On a examiné les plans de travail, les bases de données, les méthodes de suivi de l'exécution et les rapports sommaires des analyses de laboratoire du Programme des produits laitiers. Lorsque c'était possible, l'équipe d'évaluation a mené une analyse des tendances. On a effectué des visites à trois bureaux régionaux et à l'administration centrale et réalisé des entrevues auprès de gestionnaires et d'inspecteurs de l'ACIA.
- 43.** Le Programme des produits laitiers se sert des mécanismes de suivi et d'établissement de rapports du Système de gestion des ressources (SGR) pour suivre l'exécution de ses plans de travail. Grâce à un examen et à une analyse des rapports du SGR, on a constaté que les rapports du SGR ne constituent pas un moyen fiable pour suivre l'exécution des plans d'échantillonnage du Programme des produits laitiers parce que le SGR suit les travaux menés par les ressources disponibles et non la réalisation des plans d'échantillonnage. En outre, le nombre d'échantillons déclarés dans le SGR ne donne pas une description des plans de travail pour lesquels des échantillons sont prélevés (p. ex., un plan de travail d'analyse microbiologique, un plan de travail visant les résidus de produits chimiques), mais regroupe plutôt les échantillons prélevés dans le cadre des plans de travail en un seul total. Les échantillons du SGR englobent ceux prélevés par les inspecteurs pour le compte d'importateurs qui, par la suite, font analyser ces produits laitiers importés à leurs frais par un laboratoire agréé.

Plan d'échantillonnage microbiologique

- 44.** L'équipe d'évaluation a obtenu des données de l'administration centrale et des centres opérationnels résumant l'exécution du plan d'échantillonnage microbiologique D-210 (produits laitiers importés) en 2001-2002 et en 2002-2003 :

Pièce 1

Sommaire de l'échantillonnage microbiologique provenant du Système de suivi des services de laboratoire*

Centres opérationnels	2001-2002			2002-2003		
	Prévus	Réalisés	%	Prévus	Réalisés	%
Ouest	150	74	49,3 %	75	48	64 %
Ontario	300	83	27,6 %	300	70	22,3 %
Québec	400	357	89,3 %	400	263	65,8 %
Atlantique	25	16	64 %	25	20	80 %

*Source - Sommaire pour les produits laitiers par LSTS.xls

Pièce 2

Tableaux sommaires sur le rendement des plans d'échantillonnage microbiologique pour 2001-2002 et 2002-2003.**

Centres opérationnels	2001-2002			2002-2003		
	Prévus	Réalisés	%	Prévus	Réalisés	%
Ouest	150	75	50 %	75	N/D	-
Ontario	300	87	30 %	300	57	19 %
Québec	400	370	92,5 %	400	173	43,3 %
Atlantique	25	16	64 %	25	14	56 %

N/D - Non disponible

** Source -Sommaire national de l'échantillonnage microbiologique pour 2001-2002 - dairy import only.xls; Produits laitiers - Sommaire des résultats de l'échantillonnage microbiologique - 2002-2003 - Atlantic.xls; Produits laitiers - Sommaire des résultats de l'échantillonnage microbiologique - 2002-2003 - Ontario.xls; Produits laitiers - Sommaire des résultats de l'échantillonnage microbiologique - 2002-2003 - Quebec.xls; Produits laitiers - Sommaire des résultats de l'échantillonnage microbiologique - 2002-2003 - West.xls

- 45.** Il n'existait pas toujours de corrélation entre les sources des données du Programme des produits laitiers sur l'exécution des activités du programme obtenues à partir de différentes sources des centres opérationnels et de l'administration centrale. En conséquence, l'analyse de l'exécution des plans de travail et toute analyse des tendances n'étaient pas fiables ou étaient impossibles dans certains cas. On peut le voir dans les exemples suivants provenant du centre opérationnel de Québec et du Bureau régional de Toronto. Les données sur les échantillonnages microbiologiques fournies par le spécialiste technique régional en produits laitiers du centre opérationnel de Québec indiquent que des échantillons de 113 fromages faits de lait pasteurisé et de 337 fromages faits de lait cru ont été prélevés en 2002-2003 pour un total de 450 échantillons. Ces 450 échantillons comprennent ceux

prélevés pour le compte d'importateurs aux fins d'analyse par des laboratoires agréés, aux frais de l'importateur, et ne se rapportent pas exclusivement au projet d'échantillonnage D210. Au cours de la visite au Bureau régional de Toronto, on a examiné le registre des échantillonnages microbiologiques de 2002-2003, et on a ainsi pu constater que le Bureau régional de Toronto a accompli 284 des 300 échantillons au total confiés au centre opérationnel de l'Ontario. Selon le registre, 50 échantillons ont été recueillis. Toutefois, lorsqu'on compare ces données à celles reçues de l'administration générale, on constate que le nombre d'échantillons déclarés exécutés par le centre opérationnel de l'Ontario s'élève à 70.

- 46.** Toutes les données obtenues de l'administration centrale, dont il est question précédemment, n'établissent pas de distinction entre le nombre d'échantillons de fromages importés faits de lait pasteurisé et de fromages importés faits de lait cru. Seul le système de suivi du centre opérationnel de Québec permet de faire la distinction entre les échantillons de fromages importés faits de lait pasteurisé et ceux faits de lait cru. La capacité de recueillir des données qui déterminent si les fromages importés sont des fromages faits de lait cru ou de lait pasteurisé est un atout lorsqu'on établit des priorités fondées sur les risques ou qu'on exécute une analyse des données.

Plan d'échantillonnage des résidus de produits chimiques

- 47.** Les données d'exécution du plan d'échantillonnage des résidus de produits chimiques D-CHE-02 ont été évaluées dans les documents suivants :
- Les résultats analytiques nationaux des résidus chimiques (les rapports 2001-2002 et 2002-2003 de l'administration centrale) : dans ces rapports, l'étendue de l'exécution du plan de travail n'est pas clairement établie parce que le nombre d'échantillons effectivement réalisés n'est pas indiqué. On ne peut donc pas établir de comparaison relativement au nombre d'échantillons demandé à l'origine.
 - Les registres d'échantillons des inspecteurs et les plans d'échantillonnage des résidus de produits chimiques disponibles lors des visites effectuées aux centres opérationnels de l'Ontario et de l'Ouest : 11 (8,5 %) des 129 échantillons confiés au Bureau régional de Toronto ont été échantillonnés en 2002-2003. Dans le centre opérationnel de l'Ouest, 2 (6 %) des 36 échantillons confiés au Bureau régional de la région côtière de la C.-B. ont été échantillonnés en 2002-2003. Aucune donnée n'est disponible pour le centre opérationnel du Québec.
- 48.** À la lumière des données présentées dans cette section, on constate que les plans de travail ne sont pas exécutés conformément à la conception du plan de travail, ce qui signifie que les objectifs visés en matière de salubrité alimentaire du Programme des produits laitiers ne seront pas satisfaits.

Recommandation :

Le Programme des produits laitiers devrait accroître sa capacité à recueillir des données pour surveiller l'exécution du plan de travail.

- 49.** Le rapport de comparaison des échantillons prévus et des échantillons réalisés - résumé de tous les trimestres de l'exercice 2002-2003 du Système de gestion des ressources pour tous les centres opérationnels indique que 0,736 équivalent temps plein est disponible pour réaliser les 1 282 échantillons prévus, en plus des autres tâches qui comprennent les mesures de suivi et d'application ainsi que l'examen annuel de près de 4 000 déclarations d'importation (selon le rapport du SGR de 2002-2003). Les rapports du SGR indiquent que l'examen des déclarations d'importation constitue l'activité qui occupe la plus grande partie du temps de l'inspecteur. Comme le montre la Pièce 3, le nombre d'échantillons prévus ne concorde pas avec les ressources affectées.

Pièce 3
Analyse des exigences en matière d'échantillonnage du SGR par rapport à l'affectation des ressources en 2002-2003

Nombre d'échantillons prévus*	Nombre d'équivalents temps plein (ETP) prévus	Nombre d'heures de travail disponibles	Temps disponible par échantillon
1 282 échantillons ¹	0,736 ETP ¹	37,5 h / semaine X 48 semaine X 0,736 ETP = 1 324,8 heures	Environ 1 heure par échantillon ²

* Inclut les échantillons microbiologiques, les échantillons de résidus chimiques et les échantillons composites

¹ Fondé sur le rapport annuel du SGR 2002-2003

² Englobe la détermination du produit à échantillonner, les préparatifs avant l'échantillonnage, la conduite, l'expédition ou la livraison au laboratoire, et les activités de production de rapports.

- 50.** On a constaté que le Programme des produits laitiers doit améliorer la planification et la surveillance de l'exécution du plan de travail. La conception des plans de travail par les Programmes est fondée sur la science, tandis que l'exécution par les Opérations est fondée sur les priorités et les ressources dont disposent les centres opérationnels et les régions. Au niveau des centres opérationnels et des régions, il se peut que les plans de travail ne soient pas exécutés tels que conçus à l'origine, en raison d'autres activités prioritaires (p. ex., des situations d'urgence reliées à la salubrité des aliments) ou du manque de ressources disponibles. Les plans de travail ne sont donc pas exécutés comme il se doit. L'établissement d'une collaboration plus officielle entre les directions générales des

Programmes et des Opérations pour s'assurer que la conception et les plans de travail des activités d'importation du Programme des produits laitiers sont à la fois réalisables et fondés sur la science améliorerait l'exécution du programme.

Recommandation :

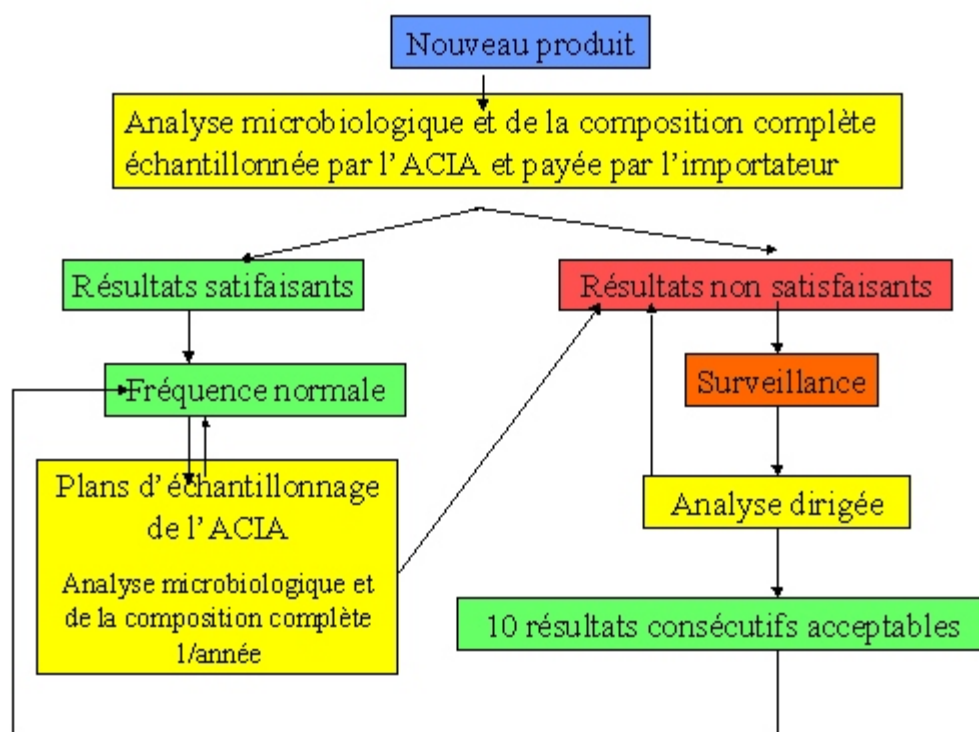
Il devrait y avoir une collaboration plus officielle entre les directions générales des Programmes et des Opérations pour s'assurer que la conception et les plans de travail des activités d'importation du Programme des produits laitiers sont à la fois réalisables et fondés sur la science, que leur mise en application est surveillée et que des améliorations constantes sont apportées en fonction des besoins.

4.3.2 Activités de suivi et d'application

- 51.** On a effectué un examen des activités de suivi et d'application en matière d'importation du Programme des produits laitiers afin de déterminer si elles sont mises en oeuvre comme il se doit et si elles contribuent à l'atteinte des objectifs du modèle logique en matière de salubrité des aliments. L'équipe d'évaluation a constaté que les inspecteurs disposent d'une documentation à laquelle se référer lorsqu'ils mettent en oeuvre les mesures de conformité et d'application. Par exemple, le *Manuel d'inspection des produits laitiers* contient des directives d'application dans les chapitres qui portent sur les procédures d'échantillonnage (2), l'échantillonnage environnemental (10), la rétention et la libération (12) et les activités d'importation (16).
- 52.** L'équipe d'évaluation a examiné 20 dossiers de fromages importés liés à une analyse microbiologique ou de matières étrangères qui mettaient en cause 12 importateurs. Dans le cadre de l'examen de ces dossiers, obtenus lors de visites dans les centres opérationnels, on a pu constater que, dans tous les cas, des activités de suivi et d'application ont été mises en oeuvre. Les inspecteurs peuvent consulter des spécialistes des produits laitiers dans les centres opérationnels ou les bureaux régionaux pour s'assurer que les mesures qui s'imposent sont prises. Les mesures de suivi prises par les inspecteurs contribuent à la salubrité des fromages importés vendus au Canada en permettant de contrôler les dangers repérés et ainsi limiter les risques pour les consommateurs canadiens.
- 53.** L'inspection (ou la surveillance) intensive est une stratégie d'application qui exige l'échantillonnage obligatoire, par des inspecteurs de l'ACIA, des dix prochains lots du produit importé jugé non conforme (comme l'illustre le diagramme ci-dessous). Les dix prochains lots de ce produit importé par tout importateur dans la région ou le secteur opérationnel seront échantillonnés par un inspecteur de l'ACIA. L'analyse de huit de ces lots dans un laboratoire agréé est effectuée aux frais de l'importateur. Des copies de tous les résultats d'analyse provenant des laboratoires agréés doivent être envoyés directement au bureau de l'ACIA ainsi qu'à l'importateur. Pour revenir à une fréquence

d'échantillonnage normale, dix lots consécutifs doivent être jugés conformes.

Pièce 4 Stratégie d'inspection intensive



- 54.** L'équipe d'évaluation a constaté que chaque centre opérationnel avait mis en place son propre (et unique) système de suivi pour les produits soumis à une inspection (ou une surveillance) intensive. Les inspecteurs ne sont pas toujours informés des produits présentant des risques élevés qui sont soumis à une surveillance dans d'autres centres opérationnels. De ce fait, rien n'empêche les produits soumis à une surveillance dans un secteur opérationnel d'être importé dans un autre.
- 55.** Quelques échantillons non satisfaisants relativement à la présence de résidus de produits chimiques ont été cernés depuis 2001-2002. Pourtant, les plans d'échantillonnage pour le dépistage des résidus de produits chimiques (D-CHE-02) ont été exécutés à un taux peu élevé. En 2001-2002, quatre échantillons n'étaient pas satisfaisants parce qu'on y a décelé

la présence des mycotoxines (1 produit provenait de Grèce, 2 d'Italie et 1 d'Espagne). En 2002-2003, un échantillon n'était pas satisfaisant parce qu'on y a décelé la présence d'arsenic. Aucune mesure de suivi ou d'application n'a été mise en oeuvre par le Programme des produits laitiers pour ces échantillons non satisfaisants de résidus de produits chimiques. (L'analyse des résidus de produits chimiques peut se faire longtemps après le moment de l'échantillonnage, ce qui peut empêcher le suivi par les inspecteurs.)

Recommandation : (voir aussi la recommandation 4.2.3)

Le Programme des produits laitiers devrait élaborer et mettre en oeuvre un système de surveillance pour veiller à ce que les produits qui ont déjà été jugés non conformes soient contrôlés dans l'ensemble du pays et pour mieux cibler les inspections de produits (en les axant sur les risques).

4.3.3 Preuves de l'existence d'activités de formation

56. L'équipe d'évaluation a examiné les documents liés à la formation et réalisé des entrevues auprès du personnel de l'ACIA. On a ainsi déterminé que le Programme des produits laitiers a prévu des activités de formation à l'intention de ses inspecteurs. Comme les inspecteurs peuvent réglementer à la fois l'industrie canadienne et les importations, et divers autres produits en plus des produits laitiers, leur formation comporte des cours de base portant par exemple sur le système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP), les procédures de rappel et les allergènes. À l'heure actuelle, les inspecteurs qui réglementent les importations de produits laitiers, dont les fromages faits de lait pasteurisé, reçoivent également leur formation grâce au jumelage en cours d'emploi avec un inspecteur expérimenté. Un protocole de certification du Programme des produits laitiers est en cours d'élaboration et devrait permettre à tous les inspecteurs de recevoir la formation requise et d'avoir une compréhension équivalente des procédures de mise en oeuvre. L'équipe d'évaluation a constaté que les essais avec la phosphatase pour les produits laitiers importés n'étaient pas compris ni utilisés de manière équivalente dans tous les centres opérationnels. On devrait traiter de cette procédure d'inspection dans les plans de formation du Programme des produits laitiers. Une formation sur le chapitre 16 du *Manuel d'inspection des produits laitiers — Les activités d'importation* — est à venir.

4.3.4 Preuves de modifications dans l'exécution du programme

57. L'exécution des activités du plan de travail est compromise par les situations d'urgence auxquelles peuvent faire face les gestionnaires de l'inspection des bureaux régionaux qui les obligent à réorienter les ressources vers les tâches présentant les plus grands risques. D'autres activités du plan de travail pourraient ne pas être accomplies en raison d'un manque de ressources. Le Programme des produits laitiers ne dispose pas d'un système national efficace pour surveiller l'exécution des plans de travail liés à l'importation des

produits laitiers, évaluer la nécessité d'apporter des modifications aux plans de travail à l'échelle nationale et les mettre en oeuvre afin d'en optimiser l'exécution. Un système de ce genre permettrait de mieux intégrer les activités réalisées dans les centres opérationnels et les bureaux régionaux dans la planification des responsabilités à l'administration centrale et de faire partie intégrante d'un système de mesure du rendement.

4.3.5 Tendances dans le taux de conformité des fromages importés faits de lait pasteurisé et taux de conformité et tendances observées relativement aux produits jugés non conformes

58. Cette section répond à la question d'évaluation suivante : « Dans quelle mesure le Programme des produits laitiers est-il efficace pour faciliter l'atteinte de la conformité des fromages importés (faits de lait pasteurisé) avec les règlements et les politiques liés à la salubrité alimentaire? ». L'équipe d'évaluation a évalué les données de conformité du Programme des produits laitiers reliées aux fromages importés faits de lait pasteurisé, en fonction des indicateurs suivants :

- les tendances dans le taux de conformité;
- le taux de conformité et les tendances observées relativement aux produits déjà jugés non conformes.

59. Il n'est pas facile de mesurer le succès d'un programme d'application. De nombreux paramètres peuvent être employés pour évaluer l'efficacité du programme. Les taux de conformité sont une des meilleures mesures générales du succès dans l'application de la réglementation. En effet, l'objectif ultime de la plupart des programmes d'application est d'établir des taux de conformité élevés. Cette mesure dépend toutefois de la fiabilité des données recueillies pour mesurer le taux de conformité :

- un taux de conformité faible peut signifier que le programme fait du bon travail pour déceler les infractions ou que les importateurs ne respectent pas les exigences en matière de salubrité des aliments;
- un taux de conformité élevé peut être trompeur si les activités d'inspection n'ont pas été exécutées comme il se doit ou selon les fréquences établies, ou peut être le signe de l'adhésion des importateurs aux exigences en matière de salubrité des aliments.

60. Il a été difficile d'effectuer une analyse des tendances dans le taux de conformité des fromages importés faits de lait pasteurisé en raison des facteurs suivants :

- le Programme des produits laitiers n'a pas exécuté ses plans de travail tels qu'établis par l'administration centrale d'une année à l'autre et d'un centre

- opérationnel à l'autre;
- il n'existe pas de système de suivi de la conformité centralisé ou commun à la disposition des centres opérationnels, et les données utilisées pour déterminer le taux de conformité varient selon le centre opérationnel.

De plus, des données sommaires nationales sur la conformité avec les exigences microbiologiques des fromages importés faits de lait pasteurisé ne sont pas systématiquement produites. Il n'est donc pas possible d'effectuer une analyse valide des tendances dans les taux de conformité touchant les fromages importés à l'échelle nationale et entre les centres opérationnels.

- 61.** Après que des fromages importés faits de lait pasteurisé aient été déterminés non conformes, les importateurs ont le choix de cesser d'importer ces produits ou de prendre des mesures pour s'assurer que les envois subséquents sont en conformité avec les exigences réglementaires en matière de salubrité alimentaire. La collaboration des importateurs à prendre les mesures qui s'imposent pour s'assurer que les envois subséquents de produits importés (qui ont déjà été jugés non conformes) respectent les règles et les politiques en matière de salubrité alimentaire peut constituer un autre indicateur du succès d'un programme d'application.
- 62.** L'équipe d'évaluation a évalué les données disponibles aux fins d'une analyse des tendances dans le taux de conformité des fromages importés faits de lait pasteurisé qui ont déjà été jugés non conformes. Les limites des données permettent difficilement de déterminer un taux de conformité fiable et d'en dégager des tendances. Les rapports sommaires de suivi du Système informatisé pour l'enregistrement et le suivi des analyses de laboratoire (SIESAL) ont été examinés et jugés incomplets comparativement aux renseignements obtenus dans les centres opérationnels. Par exemple, aucun des échantillons de surveillance enregistrés dans le centre opérationnel du Québec n'a été enregistré dans ces rapports.

Recommandation :

Le Programme des produits laitiers devrait recueillir de l'information fiable pour suivre l'état de conformité des fromages importés et analyser les tendances en matière de conformité, puis diffuser cette information auprès du personnel afin qu'elle puisse servir à la conception et à l'exécution du programme ainsi qu'à la présentation de rapports.

4.3.6 Gestion efficace des urgences et des incidents liés à la salubrité des aliments

- 63.** Cette section répond à la question d'évaluation suivante : « Dans quelle mesure le

Programme des produits laitiers est-il efficace pour gérer les urgences et les incidents liés aux fromages importés faits de lait pasteurisé? ». L'équipe d'évaluation a passé en revue les principaux documents liés aux urgences concernant la salubrité des aliments et réalisé des entrevues auprès du personnel de l'ACIA, en fonction des indicateurs suivants :

- la facilitation avec les partenaires internes et d'autres partenaires du gouvernement fédéral;
- les conseils fournis aux importateurs et l'amélioration de leur capacité à gérer les situations d'urgence reliées à la salubrité des aliments.

- 64.** La gestion des urgences et des incidents reliés aux fromages importés faits de lait pasteurisé peut faire intervenir différents groupes, notamment le Programme des produits laitiers, le Bureau de la salubrité et des rappels des aliments (BSRA), le personnel des services opérationnels des produits laitiers, le Bureau de la salubrité des aliments et de la protection des consommateurs, le Secteur de l'importation nationale et les partenaires provinciaux, comme le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), selon les options de gestion des risques mises en oeuvre.
- 65.** Définir clairement les rôles et les responsabilités des personnes qui interviennent dans la gestion des urgences et des incidents liés à la salubrité des aliments sont les fondements de l'efficacité et de la coopération. Par exemple, le rôle du Programme des produits laitiers est de recueillir des renseignements à la demande du BSRA. L'équipe d'évaluation a constaté que chaque secteur opérationnel, en raison de sa situation ou de sa structure unique, a défini ses propres rôles et responsabilité spécifiques dans la gestion des urgences ou des incidents liés à la salubrité des aliments. Par exemple, le MAPAQ mène les enquêtes au niveau de la vente au détail et effectue les contrôles de rappel au Québec. Dans les bureaux régionaux de Toronto et de la région côtière de la C.-B., ce sont les inspecteurs de la salubrité des aliments et non le personnel d'inspection du Programme des produits laitiers qui assurent la direction des urgences et des incidents liés à la salubrité des aliments. Les détails concernant les rôles et les responsabilités spécifiques de chaque secteur opérationnel sont consignés dans les manuels de procédures du BSRA, élaborés par le BSRA des centres opérationnels.
- 66.** L'examen des documents et les entrevues ont montré que les rôles, les responsabilités et les procédures à suivre dans la gestion des urgences et des incidents associés à la salubrité des fromages importés faits de lait pasteurisé sont bien documentés dans les manuels du BSRA des centres opérationnels et bien compris par le personnel des services opérationnels des produits laitiers. Il se peut que le Programme des produits laitiers souhaite évaluer l'efficacité d'inclure ou de faire des références, dans leurs manuels du programme, relativement aux rôles, aux responsabilités et aux procédures décrits dans le manuel du BSRA, tel que mentionné précédemment dans ce rapport (voir la section 4.2.2).

- 67.** Les activités reliées à la promotion de la conformité donnent au Programme des produits laitiers l'occasion de sensibiliser les importateurs et de leur prodiguer des conseils concernant la gestion des urgences et des incidents liés à la salubrité des aliments, y compris le repérage des produits suspects. Une fois que le Programme des produits laitiers a fourni ces renseignements aux importateurs, ces derniers savent ce qu'il faut faire, et ont le devoir d'établir des systèmes de repérage, de rappel et d'information sur les plaintes des consommateurs. S'il se produit une situation d'urgence relative à la salubrité des aliments, les importateurs qui disposent de systèmes de repérage, de rappel et d'information sur les plaintes des consommateurs sont plus susceptibles de mettre en oeuvre une stratégie efficace de gestion des urgences. La gestion efficace des urgences et des incidents liés à la salubrité des aliments constitue un résultat attendu du Programme des produits laitiers (voir l'annexe 1 - modèle logique) et de l'industrie.
- 68.** L'équipe d'évaluation a constaté, grâce à l'examen des documents et aux entrevues réalisées auprès du personnel de l'ACIA, que le Programme des produits laitiers donne une orientation à l'industrie par le biais de diverses activités. Par exemple, les inspecteurs peuvent fournir une assistance individuelle lors des visites dans les locaux des importateurs pour l'inspection d'un produit ou pour assurer un suivi. Des présentations à l'intention d'associations d'importateurs, comme celle sur les bonnes pratiques d'importation (qui traite aussi des mesures de rappel) faite au Conseil canadien des fromages internationaux, offrent une excellente occasion de promouvoir la conformité. De plus, les importateurs peuvent accéder au site Web de l'ACIA pour obtenir de plus amples renseignements (p.ex., ils peuvent consulter la section du site intitulé : « Les rappels d'aliments - le Guide de l'importateur »). La réalisation d'une nouvelle activité, comme les inspections relatives aux bonnes pratiques d'importation, est une occasion pour le personnel de l'inspection d'offrir des conseils sur une base individuelle en vue d'améliorer la capacité de l'industrie à gérer les urgences et les incidents liés à la salubrité des aliments.
- 69.** Afin de déterminer la mesure dans laquelle l'orientation du Programme des produits laitiers a contribué à améliorer la capacité des importateurs à assurer efficacement le repérage des produits et la gestion des urgences et des incidents liés aux fromages importés faits de lait pasteurisé, l'équipe d'évaluation a examiné huit dossiers sur des rappels de fromages importés faits de lait pasteurisé effectués entre 2001 et 2004. On a examiné tous les dossiers de rappel pour évaluer l'efficacité des mesures de rappel mises en oeuvre et leur efficacité générale en s'appuyant sur les critères décrits dans le manuel de procédures du BSRA. Le personnel de l'ACIA a jugé que trois des huit rappels effectués sont efficaces en ce qui a trait au retrait du produit du marché, que trois autres rappels sont inefficaces parce que le produit est toujours sur le marché ou parce qu'il y a eu des écarts par rapport au processus (p. ex., l'avis de rappel n'est pas parvenu à tous les destinataires dans les délais prévus), et a aussi constaté que deux des huit dossiers de rappels effectués ne contenaient pas de sommaire de vérification d'efficacité ou de rapport de suivi. L'équipe d'évaluation a conclu à la suite de cette analyse qu'il faut continuer de prodiguer des conseils aux

importateurs afin d'améliorer leur capacité à gérer les urgences reliées à la salubrité des aliments.

Recommandation :

Le Programme des produits laitiers devrait adopter une approche plus dynamique pour donner une orientation (p. ex., donner des conseils avant que des problèmes ne surviennent) afin d'améliorer la capacité des importateurs à retracer les produits et à gérer les urgences et les incidents liés à la salubrité des fromages importés faits de lait pasteurisé avec une plus grande efficacité.

4.4 Engagement des intervenants

70. Cette section du rapport répond aux questions d'évaluation suivantes :

- Dans quelle mesure le Programme des produits laitiers facilite-t-il l'application des exigences d'importation par les partenaires de l'ACIA et d'autres partenaires gouvernementaux?
- Dans quelle mesure et comment les activités d'importation du Programme des produits laitiers ont-elles aidé l'industrie à assumer une responsabilité et un engagement accrus à l'égard de la salubrité des fromages importés faits de lait pasteurisé?

4.4.1 Facilitation de l'exécution des exigences d'importation du Programme des produits laitiers

- 71.** Des partenaires internes de l'ACIA ainsi que des partenaires externes gouvernementaux participent à la stratégie de contrôle des importations du Programme des produits laitiers. Afin d'être en mesure d'importer du fromage au Canada, la collectivité importatrice du fromage traite avec l'Agence des services frontaliers du Canada (pour les douanes), les centres de service à l'importation de l'ACIA (pour l'examen des documents et l'application de la réglementation), et Commerce international Canada (pour les permis et les tarifs liés à l'importation) en plus du Programme des produits laitiers (pour l'inspection). Une coopération fructueuse peut renforcer le système de contrôle des importations du Programme des produits laitiers grâce à une meilleure efficacité et à la détermination des lacunes dans les programmes de réglementation.
- 72.** L'équipe d'évaluation a examiné et analysé des documents et réalisé des entrevues et constaté qu'au niveau des régions et des centres opérationnels, le Programme des produits

laitiers collabore avec les Centres de service à l'importation par le biais d'initiatives individuelles en vue d'améliorer ou de poursuivre la mise en oeuvre des exigences du Programme des produits laitiers. Les principaux contacts avec les autres partenaires du gouvernement fédéral comme l'Agence des services frontaliers du Canada et Commerce international Canada se font au sein de la Section de l'importation, à l'administration centrale de l'ACIA, et par l'entremise du coordonnateur aux importations des bureaux régionaux, qui fait rapport au secteur de l'importation. Le niveau d'efficacité des partenaires du Programme des produits laitiers dans la mise en oeuvre des exigences d'importation ne fait l'objet d'aucun contrôle, mais pourrait faire partie de vérifications ou d'examens réguliers dans l'avenir. Cette démarche permettrait de déterminer si le niveau de collaboration entre le Programme des produits laitiers et ses partenaires est suffisant.

- 73.** Un élément essentiel de toute stratégie est de définir les rôles et les responsabilités des personnes qui mettent en oeuvre les exigences du Programme des produits laitiers ou qui en facilitent la mise en oeuvre afin d'établir des communications, des procédures et des mécanismes clairs pour gérer des domaines d'intérêt commun. Le chapitre 16 du *Manuel d'inspection des produits laitiers* bénéficierait d'une description plus détaillée des rôles et des responsabilités de tous les partenaires qui jouent un rôle dans la mise en oeuvre des exigences d'importation du Programme des produits laitiers, dont le secteur de l'importation et les coordonnateurs à l'importation⁷.

Recommandation :

Le Programme des produits laitiers devrait clairement documenter les rôles et les responsabilités de ses partenaires de l'ACIA et de ses autres partenaires gouvernementaux contribuant à faciliter l'exécution des activités d'importation du Programme des produits laitiers et surveiller périodiquement l'efficacité de l'exécution du système de contrôle des importations du Programme des produits laitiers par ses partenaires.

4.4.2 Responsabilité et engagement de l'industrie à l'égard de la salubrité des fromages importés

- 74.** L'examen de rapports et de documents clés, les entrevues réalisées auprès du personnel de l'ACIA et une étude de cas des importateurs intégrant des questions d'entrevue structurées a permis à l'équipe d'évaluation d'évaluer les indicateurs suivants :

- la communication des exigences du Programme des produits laitiers aux

⁷

Politique de l'ACIA en matière de contrôle des importations, section 13.1. 15 janvier 2002
Principes de l'application de la législation environnementale. International Network for Environmental Compliance and Enforcement (réseau international dédié au respect et à l'application des lois environnementales), 1992. <http://www.inece.org/enforcementprinciples.html>

- importateurs;
- les importateurs assument une plus grande part de responsabilité à l'égard de la salubrité des fromages importés.

L'importateur doit savoir quelles dispositions prendre afin d'assurer la conformité et doit mettre en oeuvre la technologie nécessaire pour surveiller, contrôler, prévenir ou corriger les problèmes relatifs à la salubrité des aliments et ainsi assumer une plus grande part de responsabilité dans ce domaine. Un manque de connaissances ou de ressources technologiques peut constituer un obstacle de taille à la conformité. On peut toutefois lever cet obstacle en offrant des programmes de sensibilisation et de vulgarisation ainsi que de l'assistance technique. Ces activités peuvent au bout du compte être liées au progrès mesuré des importateurs de fromages dans la mise en oeuvre des systèmes de gestion de la qualité.

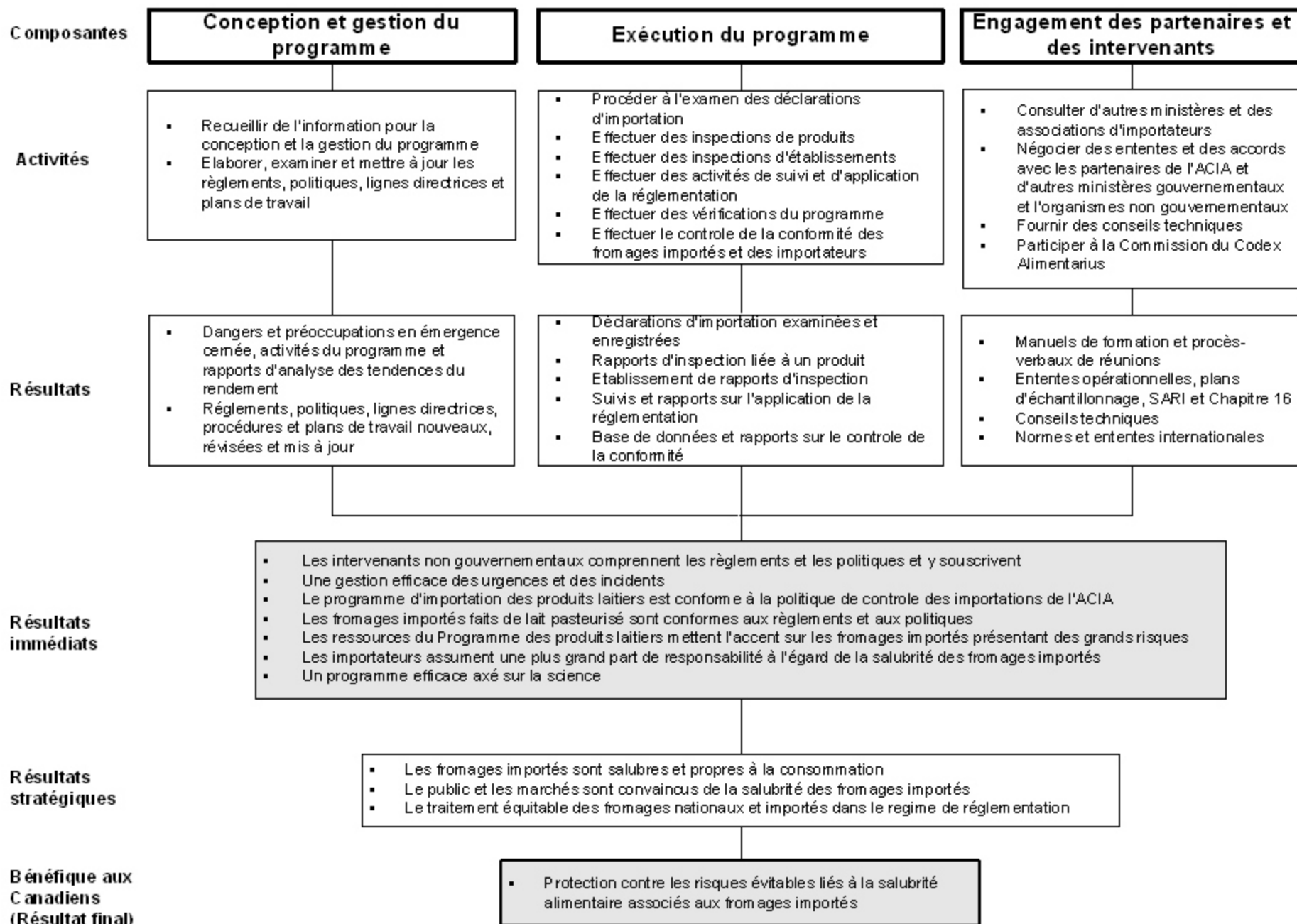
- 75.** Les principales méthodes qui permettent présentement au Programme des produits laitiers d'aider l'industrie à assumer sa responsabilité à l'égard de la salubrité des aliments ou qui sont prévues à cette fin sont énoncées dans le chapitre 16 du *Manuel d'inspection des produits laitiers* et englobent : les inspections relatives aux bonnes pratiques d'importation (prévues), l'inspection intensive d'un produit (mise en oeuvre mais non suivie à l'échelle nationale), l'échantillonnage de nouveaux produits ou de nouvelles variétés (à l'heure actuelle appliqué en partie seulement, mais une pleine mise en oeuvre est prévue). Ces activités seront entièrement appliquées lorsque les inspecteurs auront reçu une formation sur le chapitre 16 du *Manuel d'inspection des produits laitiers*.
- 76.** Afin de recueillir le point de vue des importateurs sur les activités de contrôle des importations du Programme des produits laitiers ainsi que sur d'autres aspects du programme, l'équipe a réalisé une étude de cas des importateurs. Des questions ciblées ont été posées aux importateurs qui ont accepté de participer aux entrevues. Dans le cadre d'une étude de cas, il n'y a pas de signification statistique liée au groupe étudié. On ne peut pas extrapoler les résultats obtenus pour les appliquer à un groupe plus important. Les réponses des importateurs sont gardées confidentielles et sont présentées d'une façon générale. L'équipe d'évaluation a constaté que le niveau de connaissances au sujet des exigences d'importation du Programme des produits laitiers et des nouvelles initiatives (p. ex., les inspections relatives aux bonnes pratiques d'importation et l'inspection intensive d'un produit) varient grandement entre les importateurs qui ont participé à l'étude de cas. De plus, de nombreux participants ont indiqué que leur confiance à l'égard de la salubrité des fromages qu'ils importent est attribuable à divers facteurs autres que leur propre système de gestion de la qualité.
- 77.** Le modèle logique du Programme des produits laitiers définit l'énoncé suivant : « les importateurs assument une plus grande part de responsabilité à l'égard de la salubrité du fromage importé » comme un résultat immédiat. Le Programme des produits laitiers n'a pas

encore élaboré d'indicateurs pour suivre le rendement des importateurs dans l'atteinte de ce résultat. L'équipe d'évaluation a trouvé peu de documents (p. ex., des rapports d'inspection et d'analyse des tendances, des manuels, des lignes directrices et des plans de travail) pour illustrer le niveau de responsabilité à l'égard de la salubrité alimentaire assumé par les importateurs. Afin de mesurer les progrès du Programme des produits laitiers vers l'atteinte de ce résultat immédiat, il pourrait s'avérer utile de recueillir des renseignements sur le degré de l'assistance technique fournie aux importateurs (p. ex., les inspections, les réunions ou autres activités de sensibilisation), et le niveau correspondant de systèmes de gestion de la qualité mis sur pied par les importateurs.

Recommandation :

Le Programme des produits laitiers devrait concevoir une stratégie qui permettrait d'accroître la compréhension et l'engagement des importateurs à l'égard des règlements et des politiques, et élaborer des indicateurs de rendement pour mesurer les progrès vers l'atteinte des résultats.

Annexe 1: Modèle logique du Programme des produits laitiers concernant les fromages importés faits de lait pasteurisé



Annexe 2

Description du modèle logique

Un modèle logique est un schéma qui illustre les principaux éléments du programme à l'étude et en décrit le fonctionnement en termes concis. On y décrit les activités du programme, ses extrants et ses résultats. Les éléments du modèle logique du Programme des produits laitiers sont décrits ci-dessous.

Conception et gestion du programme

Le gestionnaire national de l'ACIA des produits laitiers et du miel et le directeur de la Division des produits d'origine animale ont la responsabilité première de la conception et de la gestion des activités d'importation du Programme des produits laitiers. Le Programme des produits laitiers recueille de l'information afin de permettre l'exécution des évaluations et des examens internes réguliers et révisé la conception au besoin. La révision du programme peut se produire à la suite d'une évaluation des risques, des données obtenues par le biais d'une inspection de produit ou d'établissement ou d'activités de suivi (p. ex., des analyses des tendances, des résultats de tests microbiologiques et de résidus de produits chimiques et des analyses de la conjoncture qui permettent de déterminer de nouveaux enjeux). Les résultats de ces activités sont l'établissement de politiques et de règlements nouveaux et révisés conformes aux normes internationales et satisfaisant aux exigences du Codex. Des lignes directrices, des procédures, des plans de travail ou des plans d'échantillonnage nouveaux ou modifiés peuvent également découler de ces activités.

Exécution du programme

Les activités d'importation du Programme des produits laitiers se déroulent au sein de quatre centres opérationnels de l'ACIA : l'Ouest, l'Ontario, le Québec et l'Atlantique. Trois Centres de service à l'importation contrôlent ces quatre centres opérationnels.

Les déclarations d'importation (DI) sont d'abord examinées par le personnel des Centres de service à l'importation de l'ACIA qui vérifient l'intégralité et l'exactitude des renseignements consignés dans tous les documents d'accompagnement et assurent le recouvrement des sommes dues avant de recommander une autorisation de mainlevée à l'Agence des services frontaliers du Canada. Il s'agit d'un examen des documents, non d'une évaluation technique de produit. Les DI sont également examinées par les inspecteurs afin de faire le suivi des produits importés et de cerner les produits devant être échantillonnés ou inspectés pour répondre aux exigences du plan de travail.

L'inspection des produits consiste en l'échantillonnage de produits pour une vérification aléatoire, une surveillance ciblée ou une vérification de la conformité. Des échantillons peuvent

être soumis aux fins d'analyse microbiologique, chimique ou de la composition. Des échantillons sont également choisis pour mesurer la conformité de l'étiquette du produit aux exigences d'étiquetage obligatoire.

Les activités de suivi sont menées lorsque les résultats des inspections ne sont pas satisfaisants et à la suite de plaintes de consommateurs sur des produits importés. Les inspections peuvent également entraîner des activités d'application comme la confiscation ou le rappel du produit.

L'inspection des établissements englobe les inspections visuelles sur place des locaux des importateurs, ainsi qu'une évaluation des bonnes pratiques d'importation ou des bonnes pratiques de fabrication dans le cas des établissements agréés au niveau fédéral qui réemballent et distribuent des fromages importés. Cette inspection peut englober l'échantillonnage d'ambiance pour évaluer l'efficacité des programmes et des pratiques visant à assurer la salubrité.

Les opérations éclair sont des inspections ciblées et au hasard des chargements d'importations aux frontières terrestres, dans les ports maritimes, dans les cargaisons aux aéroports et dans les services de messagerie et les services postaux de courrier international.

La vérification du programme est assurée par les spécialistes du réseau des programmes qui observent des activités et des conditions ayant cours dans des zones choisies et évaluent les conclusions quant à la conformité aux exigences du programme.

Le suivi de la conformité des fromages importés, de leurs fournisseurs et de leurs importateurs est fait de façon systématique, et les renseignements s'y rapportant peuvent être conservés dans une base de données.

Engagement des partenaires et des intervenants

Un autre élément du Programme des produits laitiers est l'engagement des partenaires et des intervenants. Le Programme des produits laitiers travaille en collaboration avec des partenaires et des intervenants internes et externes pour concevoir, gérer et exécuter de façon efficace des contrôles à l'importation des produits laitiers. Parmi les partenaires internes de l'ACIA, mentionnons la Division des services d'application et d'enquêtes, les Centres de service à l'importation, la Division de la santé des animaux, le Bureau de la salubrité et des rappels des aliments, le Bureau de la salubrité des aliments et de la protection des consommateurs, la Direction des laboratoires et Affaires internationales. Parmi les autres partenaires du gouvernement fédéral, mentionnons Santé Canada, Commerce international Canada, l'Agence des services frontaliers du Canada et l'Agence du revenu du Canada. L'ACIA fournit aux partenaires et aux intervenants des conseils techniques et assure la liaison avec des intervenants de l'industrie et d'associations d'importateurs comme l'Association canadienne des importateurs et exportateurs. Elle participe également régulièrement au travail d'organisations internationales comme la Commission du Codex Alimentarius.

Résultats

Les effets souhaités ou les succès du Programme des produits laitiers sont exprimés dans les résultats immédiats (à court terme), les résultats stratégiques (intermédiaires) et le bénéfice pour les Canadiens (ou résultat final) du modèle logique.

Résultats immédiats (à court terme)

- Les intervenants du Programme des produits laitiers comprennent les politiques et les règlements relatifs à l'importation des produits laitiers et y souscrivent.
- Les urgences et les incidents liés au Programme des produits laitiers sont gérés d'une manière efficace.
- Le Programme des produits laitiers est conforme à la politique de contrôle des importations de l'ACIA.
- Les fromages importés faits de lait pasteurisé sont conformes aux règlements et aux politiques.
- Les ressources du Programme des produits laitiers mettent l'accent sur les fromages importés présentant les plus grands risques.
- Les importateurs de produits laitiers assument une plus grande part de responsabilité à l'égard de la salubrité des produits importés.
- Le Programme des produits laitiers est efficace et axé sur la science.

Résultats stratégiques (intermédiaires)

- Grâce à l'exécution des contrôles et des activités liés à l'importation des produits laitiers, les fromages importés sont salubres et propres à la consommation.
- Le Programme des produits laitiers favorise la confiance des consommateurs et du marché à l'égard de la salubrité des fromages importés.
- Les fromages importés et nationaux sont traités équitablement au sein du régime de réglementation.

Bénéfice pour les Canadiens (résultat ultime)

- Le Programme des produits laitiers contribue à protéger les Canadiens contre les risques évitables liés à la salubrité alimentaire associés aux fromages importés.

Annexe 3

Conception et méthodologies de l'évaluation

L'évaluation a été effectuée en utilisant les méthodologies suivantes :

Examen des documents du programme

Cette méthode comprenait l'examen des documents d'information pertinents et les renseignements recueillis sur les résultats du programme et les données de mesure du rendement, lesquels ont démontré l'efficacité et les répercussions du programme. D'autres documents pertinents d'intervenants et de partenaires clés ont également fait l'objet d'un examen.

Analyse documentaire et analyses de l'environnement

On a procédé à une analyse documentaire de textes universitaires et scientifiques publiés et non publiés et analysé l'information pour répondre à des questions particulières relatives à l'évaluation. Les renseignements ainsi recueillis ont été utiles pour aborder les sujets liés à la conception et à l'exécution du programme et de son effet sur la santé humaine.

Entrevues avec des informateurs clés

Dans le cadre de cette évaluation, l'équipe d'évaluation a interrogé les gestionnaires appropriés et le personnel de l'administration centrale et des centres opérationnels responsable des activités liées à l'importation des produits laitiers, ainsi que du personnel de Santé Canada et des représentants de l'industrie et du milieu universitaire. Ces entrevues avec des informateurs clés ont permis d'obtenir des données critiques et un point de vue à l'égard du programme.

Analyse des tendances

Dans le cadre de cette évaluation, l'équipe d'évaluation a examiné les résultats des analyses des tendances déjà effectuées par l'ACIA sur des questions comme le taux de conformité des fromages importés faits de lait pasteurisé et a aussi effectué une analyse des tendances pour obtenir de l'information.

Étude de cas

Afin de recueillir le point de vue des importateurs sur les activités de contrôle des importations du Programme des produits laitiers ainsi que sur d'autres aspects du programme, l'équipe a réalisé

une étude de cas des importateurs. Des questions ciblées ont été posées aux importateurs qui ont accepté de participer aux entrevues. Dans le cadre d'une étude de cas, il n'y a pas de signification statistique liée au groupe étudié. L'étude de cas vise à obtenir des renseignements détaillés sur des domaines d'intérêt précis. On ne peut pas extrapoler les renseignements obtenus pour les appliquer à un groupe plus important.

Examen de bases de données

Cette étape comprend l'examen de toute information disponible dans une base de données et qui pourrait s'avérer utile à l'équipe d'évaluation pour répondre aux questions d'évaluation. Au nombre des bases de données de l'ACIA que l'équipe jugeait importantes, mentionnons le Système de gestion des incidents qui contient de l'information sur les incidents et les rappels et le Système d'extraction de données sur l'importation. L'équipe d'évaluation a également examiné de l'information tirée de la base de données de surveillance des maladies que tient l'Agence de santé publique du Canada.

On a élaboré 11 questions d'évaluation auxquelles on a répondu afin de recueillir des données descriptives approfondies au sujet de la raison d'être du programme, de sa conception et de sa gestion, de son exécution et des succès remportés par le programme. Les questions d'évaluation et les indicateurs d'évaluation, décrits précédemment dans le rapport sur le cadre d'évaluation, figurent également dans le tableau qui suit.

Raison d'être et pertinence du programme

Question d'évaluation	Indicateurs
1. Les activités du Programme des produits laitiers reliées aux fromages importés faits de lait pasteurisé sont-elles nécessaires pour protéger la santé des Canadiens?	1.1 Des preuves de l'existence de fondements législatifs et politiques pour les fromages importés faits de lait pasteurisé
	1.2 Des preuves que le risque associé à la salubrité alimentaire a été détecté
	1.3 Des preuves de l'existence de dangers pour la salubrité alimentaire associés aux fromages importés faits de lait pasteurisé
	1.4 Des preuves de l'existence d'incidents, de maladies et d'éclosions d'infection relatifs à la salubrité alimentaire associés aux fromages importés faits de lait pasteurisé

Conception et gestion du programme

Questions d'évaluation	Indicateurs
2. Dans quelle mesure les objectifs des activités d'importation du Programme des produits laitiers sont-ils clairement définis et exprimés dans la conception du programme?	2.1 Les objectifs des activités d'importation du Programme des produits laitiers sont clairement rédigés, accessibles et compréhensibles
	2.2 Des preuves que ces objectifs sont exprimés dans les activités et les résultats du Programme
3. Dans quelle mesure les stratégies et les activités du Programme des produits laitiers (reliées aux fromages importés faits de lait pasteurisé) reposent-elles sur la science et sur la gestion du risque?	3.1 Des preuves que les dangers associés aux fromages importés ont été cernés et que le programme est conçu pour contrer les dangers relevés en fonction des risques qu'ils posent
	3.2 Des preuves qu'un processus efficace de gestion des risques associés à la salubrité des aliments est en place
	3.3 Des preuves que le programme est conçu pour favoriser la conformité, repérer les cas de non-conformité et assurer la conformité aux lois et règlements, s'il y a lieu
4. Dans quelle mesure les activités d'importation du Programme des produits laitiers intègrent-elles les approches appropriées de la politique de contrôle des importations de l'ACIA qui permettraient d'améliorer la conception du programme?	4.1 Dans quelle mesure le Programme des produits laitiers applique les principes directeurs de la politique de contrôle des importations
	4.2 Des preuves de l'existence d'un cadre d'analyse des risques dans le Programme des produits laitiers conformément à la politique de contrôle des importations
	4.3 Des preuves que les éléments intégrés de la politique de contrôle des importations sont fondés sur une analyse des risques
5. Dans quelle mesure le Programme des produits laitiers examine-t-il ses activités d'importation afin d'améliorer la conception et la gestion du programme en vue de traiter des enjeux liés à la salubrité des aliments?	5.1 Des preuves de l'existence d'activités de mesure du rendement et d'examen périodiques
	5.2 Des preuves que les révisions servent à améliorer les activités d'importation du Programme des produits laitiers
	5.3 Des preuves que le Programme des produits laitiers surveille les enjeux naissants et les intègre dans la conception et l'exécution du programme

Exécution du programme

Questions d'évaluation	Indicateurs
6. Dans quelle mesure la mise en application des activités d'importation du Programme des produits laitiers (reliées aux fromages importés faits de lait pasteurisé) est-elle conforme à la conception du programme et à ses objectifs visés en matière de salubrité alimentaire?	6.1 Les activités d'inspection sont menées telles qu'elles ont été conçues
	6.2 Les activités de suivi et d'application sont menées telles qu'elles ont été conçues
	6.3 Des preuves de l'existence d'activités de formation
	6.4 Des preuves que des modifications sont apportées au besoin à l'exécution du programme et que celles-ci sont efficaces
7. Dans quelle mesure le Programme des produits laitiers facilite-t-il l'application des exigences d'importation par les partenaires de l'ACIA et d'autres partenaires des gouvernements?	7.1 Des preuves de l'existence d'une collaboration réelle entre le Programme des produits laitiers et ses partenaires

Résultats immédiats

Questions d'évaluation	Indicateurs
8. Dans quelle mesure le Programme des produits laitiers est-il efficace pour faciliter l'atteinte de la conformité des fromages importés (faits de lait pasteurisé) avec les règlements et les politiques reliés à la salubrité alimentaire?	8.1 Les tendances dans le taux de conformité des fromages importés faits de lait pasteurisé
	8.2 Le taux de conformité et les tendances observées quant aux fromages importés faits de lait pasteurisé qui ont déjà été jugés non conformes
9. Dans quelle mesure le Programme des produits laitiers est-il efficace pour gérer les urgences et les incidents liés aux fromages importés faits de lait pasteurisé?	9.1 La mesure dans laquelle le Programme des produits laitiers facilite la gestion efficace des incidents, en incluant le travail effectué en collaboration avec les partenaires internes et d'autres partenaires du gouvernement fédéral
	9.2 La mesure dans laquelle le Programme des produits laitiers fournit des conseils aux importateurs et améliore leur capacité à retracer les produits et à gérer les urgences et les incidents liés à la salubrité des fromages importés

Questions d'évaluation	Indicateurs
	faits de lait pasteurisé avec une plus grande efficacité
10. Dans quelle mesure et comment les activités d'importation du Programme des produits laitiers ont-elles aidé l'industrie à assumer une responsabilité et un engagement accrus à l'égard de la salubrité des fromages importés faits de lait pasteurisé?	10.1 Des preuves que les exigences reliées à la salubrité des aliments du Programme des produits laitiers ont été communiquées efficacement à l'industrie de l'importation du fromage
	10.2 Des preuves que les importateurs assument une plus grande part de responsabilité à l'égard de la salubrité des fromages importés faits de lait pasteurisé

Résultats stratégiques

Questions d'évaluation	Indicateurs
11. Dans quelle mesure les activités d'importation du Programme des produits laitiers contribuent-elles efficacement à la salubrité des fromages importés faits de lait pasteurisé vendus au Canada?	11.1 Des preuves que la portée de l'approche et de la conception du Programme des produits laitiers est suffisamment large pour améliorer la salubrité alimentaire des fromages importés faits de lait pasteurisé
	11.2 La mesure dans laquelle les fromages importés sont en conformité avec les règlements en matière de salubrité alimentaire
	11.3 La mesure dans laquelle les importateurs respectent les règlements en matière de salubrité alimentaire et les exigences connexes comme les bonnes pratiques d'importation et les bonnes pratiques de fabrication, le cas échéant
	11.4 La mesure dans laquelle les fromages importés faits de lait pasteurisé sont visés par des rappels, des incidents et des maladies d'origine alimentaire

Annexe 4

Principes directeurs et éléments de la politique de contrôle des importations

Cinq principes directeurs

- L'approche doit être homogène dans toute l'Agence; un cadre de gestion qui touche chaque programme et facilite la conception d'instruments connexes en vue d'appuyer les effectifs à tous les niveaux servira de base à une discussion mieux éclairée sur les risques courus par l'Agence, l'attribution stratégique des ressources et la surveillance des résultats.
- Cette approche doit être fondée sur un cadre de gestion des risques qui illustre : a) une évaluation du risque au moyen d'une méthode de gestion appropriée; b) une évaluation claire des options d'intervention, notamment l'efficacité, les coûts et les répercussions; c) une spécification claire des interventions nécessaires, de ses paramètres de risque et autres normes pertinentes; d) un plan d'examen périodique des besoins d'intervention continue.
- L'approche doit clairement témoigner des responsabilités des importateurs d'aliments, de végétaux et d'animaux se conformant aux exigences canadiennes.
- L'approche doit clairement témoigner de la responsabilité de l'ACIA de mettre en application la politique de contrôle des importations dans le respect de sa vision et de ses principes directeurs.
- L'approche doit respecter les droits et les obligations du Canada sur le plan international.

Six éléments du cadre stratégique de contrôle des importations

Dans son cadre stratégique de contrôle des importations, l'ACIA reconnaît les six éléments suivants, qui composent les systèmes de contrôle des importations pour tous les programmes de l'Agence :

- l'équivalence et la certification avec les pays étrangers;
- le contrôle au point d'entrée;
- le suivi et l'informatique;
- les systèmes de gestion de la qualité (SGQ) chez les importateurs;
- le programme d'inspection;
- les nouvelles technologies.

Annexe 5

Glossaire des termes

Centres opérationnels de l'ACIA - l'administration centrale de l'ACIA est située dans la région de la capitale nationale. Son organisation comprend quatre centres opérationnels (Atlantique, Québec, Ontario et Ouest), subdivisés en 18 bureaux régionaux, 185 bureaux de terrain (incluant des postes frontaliers) et 408 bureaux dans des établissements non gouvernementaux, comme dans des abattoirs.

Commission du Codex Alimentarius - organe subsidiaire de l'Organisation mondiale de la santé et de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.

Danger - selon la Commission du Codex Alimentarius de l'OMS et de la FAO, est un danger tout agent biologique, chimique ou physique présent dans un aliment, ou état de cet aliment, pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé.

Demandes de précisions sur les programmes - un mécanisme qui permet au personnel des Opérations et des Programmes de l'ACIA d'obtenir une orientation politique nationale.

Efficacité - la mesure dans laquelle un programme atteint ses objectifs. Dans le cas du Programme des produits laitiers, l'efficacité comprend la portée dans laquelle les activités du programme contribuent au niveau de conformité du fromage importé au Canada.

Incident - une question nécessitant la tenue d'une enquête sur des préoccupations relatives à la salubrité des aliments, à la qualité des aliments, à l'étiquetage ou aux fraudes, de la documentation à leur égard, ou les deux, dans le cadre des priorités et du mandat du programme de l'ACIA. Un incident peut être produit par une variété de sources, y compris des plaintes de consommateurs.

Industrie - dans le cadre de la présente évaluation, « industrie » signifie tous les importateurs canadiens de fromage.

Intervenants - les principaux intervenants du Programme des produits laitiers sont les importateurs des produits laitiers et leur association de l'industrie, l'Association canadienne des importateurs et exportateurs.

Mesures d'application - le Programme des produits laitiers fournit un régime de conformité qui inclut une gamme d'activités d'application auxquelles on a recours lorsqu'il faut assurer la conformité à la réglementation et aux normes fédérales. Ces activités comprennent notamment des lettres d'avertissement, des retenues de produits et la suspension ou la révocation de certificats d'agrément fédéral. Elles peuvent mener à des rappels de produits ou à des poursuites, lesquels

sont respectivement coordonnés par le Bureau de la salubrité et des rappels des aliments (BSRA) de l'ACIA et par les services d'application et d'enquêtes.

Plainte de consommateur - voir la définition d'incident.

Rappel - lorsqu'une entreprise retire un produit afin de prévenir toute vente ou utilisation ultérieure, ou encore corrige un produit commercialisé qui contrevient à la législation administrée ou appliquée par l'ACIA.

Situation d'urgence alimentaire - est définie au sens large comme étant toute situation mettant en cause, ou susceptible de mettre en cause, des aliments qui peuvent présenter un danger pour la santé et la sécurité des humains. En général, les situations d'urgence concernent d'importantes ressources et nécessitent la coordination d'une intervention en temps opportun et/ou extraordinaire.

Système automatisé de référence à l'importation (SARI) - fournit de l'information précise et opportune sur les exigences d'importation. Il s'agit d'un système de dialogue sur les codes du Système harmonisé (SH), l'origine, la destination, l'utilisation finale et les divers qualificatifs du produit que l'utilisateur désire importer.

Système de gestion des incidents (SGI) - le système informatique de l'ACIA servant à assurer le suivi des renseignements concernant les incidents, ce qui peut inclure des plaintes de consommateurs, des situations d'urgence et des rappels.

Membres du Comité d'évaluation des produits laitiers

Santé Canada

- Ashwani Wadhwa, directeur intérimaire, Bureau d'évaluation de la salubrité des aliments, Direction des aliments (DA), Direction générale des produits de santé et des aliments (DGPSA) (coprésident)
- John Lytwyn, vérificateur de la salubrité des aliments, Bureau d'évaluation de la salubrité des aliments, DA, DGPSA
- Luciano Silicani, vérificateur de la salubrité des aliments, Bureau d'évaluation de la salubrité des aliments, DA, DGPSA
- Theresa Paolasini, agente des politiques de réglementation, Bureau d'intégration de la politique alimentaire, DA, DGPSA
- Hélène Couture, chef de section, Développement des politiques et des méthodes, Bureau des dangers microbiens, DA, DGPSA
- Bernard Fortier, évaluateur scientifique et agent de programme, Bureau d'innocuité des produits chimiques, DA, DGPSA
- Catherine Fothergill-Payne, gestionnaire d'évaluation, Division de l'évaluation des programmes du Ministère, Direction générale de l'information, de l'analyse et de la connectivité

Agence canadienne d'inspection des aliments

- Gail Daniels, chef, Programme des produits laitiers (coprésident)
- Debra Fishbein, agente de programme, Gestion du rendement et soutien des programmes, Division des aliments d'origine animale
- Sonia Bernardi, analyste principale, Vérification intégrée et mesure du rendement
- Scott Rattray, analyste principal, Vérification intégrée et mesure du rendement
- Don Raymond, gestionnaire national, Affaires internes et détail
- Merv Baker, conseiller spécial auprès du vice-président, Programmes

Membres de l'équipe d'évaluation de Santé Canada

- Luciano Silicani
- John Lytwyn
- France Lacroix
- Gilles Carreau

- Michael Andre
- Irene Roberts
- Jason Pelletier
- Michel Cloutier