

 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**

**Cadre d'évaluation des activités de
l'Agence canadienne d'inspection des
aliments (ACIA) en matière de
salubrité des fruits et légumes frais**



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 Framework of the Canadian Food Inspection Agency’s Food Safety Activities Related to Fresh Fruit and Vegetables”.

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

Ashwani Wadhwa, 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, 2007

ISBN: 0-662-09566-8
No cat: H164-46/2007F-PDF
No de pub. de SC: 4299

Cadre d'évaluation des activités de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) en matière de salubrité des fruits et légumes frais

Sommaire

Pour évaluer l'efficacité des activités de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) en ce qui a trait à la salubrité des aliments, le Bureau d'évaluation de la salubrité des aliments (BESA) de Santé Canada (SC) utilise une approche conforme à la politique d'évaluation du Secrétariat du Conseil du trésor canadien. De plus, le BESA présente une rétroaction à la Direction des aliments de SC en ce qui a trait à l'élaboration de politiques, de normes et de lignes directrices.

Le présent cadre d'évaluation est un plan pour évaluer les activités de l'ACIA en matière de salubrité des fruits et légumes frais. La mise en œuvre de ce plan dans le cadre d'une future évaluation déterminera l'efficacité avec laquelle l'ACIA atteint ses buts et objectifs en matière de salubrité des fruits et des légumes frais. Le Comité consultatif d'évaluation de la salubrité des aliments, co-présidé par Santé Canada et l'ACIA, déterminera, lors de sa prochaine séance de planification, le moment où l'on procédera à la mise en œuvre de l'évaluation.

En vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, le *Règlement sur les fruits et les légumes frais* a pour objectif d'offrir des fruits et des légumes sains et salubres qui soient bien classés, emballés et étiquetés. Le contrôle réglementaire fédéral des fruits et des légumes frais tombe sous le champ de compétence du Programme des fruits et légumes frais (PFLF) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), au sein de la Division agroalimentaire, qui relève de la Direction de la salubrité des aliments. Au moyen d'inspections d'aliments, le PFLF vise à favoriser la salubrité des fruits et des légumes frais produits au pays, importés au Canada ou faisant l'objet du commerce inter-provincial.

Le PFLF est appuyé par des partenaires internes tels que le Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments (PESA) de la Division de la salubrité des aliments (anciennement le Bureau de la salubrité des aliments et de la protection des consommateurs) et la Direction de la salubrité des aliments, laquelle applique les dispositions relatives à la salubrité des aliments de la *Loi* et du *Règlement sur les aliments et drogues* par l'entremise d'activités comme des évaluations et des inspections des établissements, des enquêtes sur la salubrité et des pratiques de gestion des risques. Le PESA est axé sur les aliments importés et canadiens qui ne sont pas produits en vertu d'autres programmes fédéraux d'inspection comme le PFLF. Le PFLF est également appuyé par la Division de la microbiologie alimentaire et de l'évaluation chimique (DMAEC), laquelle collabore étroitement avec lui pour des questions d'évaluation des risques et l'analyse des tendances, la conception et l'élaboration de plans ainsi que le choix de méthodes d'analyse.

Les deux éléments clés de ce cadre sont le modèle logique des activités de l'ACIA en matière de fruits et de légumes frais et la matrice d'évaluation. Le modèle logique est un diagramme qui illustre les principaux intrants, extrants et résultats ainsi que les principales activités (sur le plan continu et attendu) en ce qui a trait à la salubrité des fruits et légumes disponibles au Canada. La matrice d'évaluation met sous forme de tableau les questions d'évaluation, leurs indicateurs ainsi que l'analyse des données proposées et les méthodes à l'aide de démarches d'évaluation multiples pour répondre aux questions d'évaluation, lesquelles sont regroupées sous quatre grandes catégories : justification, conception, prestation et résultats. Puisque le PFLF à l'intention d'apporter divers changements dans le futur (être axé sur la salubrité des aliments), cette évaluation met l'accent sur la conception de programmes et leur exécution ainsi que les incidences éventuelles de la future restructuration. Ce cadre peut également aider l'ACIA à élaborer des mesures de rendement pour le PFLF et à promouvoir davantage les pratiques fondées sur la science et de gestion des risques du programme.

Le présent cadre d'évaluation consiste en une stratégie d'évaluation proposée sur laquelle se sont entendus les membres du Comité consultatif d'évaluation de la salubrité des aliments, co-présidé par Santé Canada et l'ACIA.

Table des matière

1.0	Introduction.....	1
1.1	Portée de l'évaluation	1
1.2	Approche de l'évaluation	2
1.3	Industrie des fruits et légumes frais et leur consommation au Canada..	3
1.4	Préoccupations en matière de salubrité des fruits et légumes frais	4
1.5	Données relatives aux maladies d'origine alimentaire.....	5
2.0	Profil du Programme	
2.1	Structure de gouvernance de l'ACIA.....	7
2.2	Description du Programme des fruits et légumes frais	7
3.0	Modèle logique	
3.1	Exposé du modèle logique.....	10
3.1.1	Intrants.....	10
3.1.2	Activités et extrants.....	12
3.1.3	Portée	18
3.1.4	Résultats.....	19
3.1.5	Résultats immédiats.....	19
3.1.6	Résultats intermédiaires.....	20
3.1.7	Résultat ultime.....	22
3.2	Diagramme du modèle logique.....	23
4.0	Matrice d'évaluation.....	24
4.1	Questions d'évaluation.....	24
4.2	Tableau de la matrice d'évaluation.....	27
4.3	Méthodes d'évaluation.....	41
5.0	Défis de l'évaluation.....	44
5.1	Continuum alimentaire et mandat législatif du Programme.....	44
5.2	Risques relatifs à la salubrité des aliments.....	44
5.3	Données du PFLF sur la salubrité des aliments.....	45
5.4	Capacité à conclure sur la conformité de l'industrie aux normes de salubrité des aliments.....	45
6.0	Stratégie d'évaluation.....	46
Annexe A	Cadre de référence	47
Annexe B	Organigramme juridictionnel de l'ACIA et du PFLF	51
Annexe C	Membres du Comité d'évaluation des fruits et légumes frais.....	52
Annexe D	Membres de l'équipe d'évaluation de Santé Canada.....	53
Annexe E	Glossaire des termes.....	53
Annexe F	Liste des acronymes.....	54

Cadre d'évaluation des activités de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) en matière de salubrité des fruits et légumes frais

1.0 Introduction

1. Le public canadien demande de plus en plus de fruits et de légumes frais pour répondre à ses besoins alimentaires et à ses objectifs nutritionnels. Traditionnellement, le public estimait que les risques en matière de salubrité des aliments (à l'exception des pesticides, de l'irradiation et des fruits et légumes issus de plantes génétiquement modifiées) associés aux fruits et légumes frais étaient faibles, alors qu'en réalité, la contamination microbienne des produits est une importante préoccupation, tel qu'indiqué à la section 1.4 ci-dessous^{1 2 3}. De plus, des développements avec une grande variété de produits frais importés, de nouvelles technologies de transformation et de nouveaux produits (salades coupées et préemballées) dans le contexte de la mondialisation des marchés ont entraîné de nouveaux dangers et risques.
2. Par conséquent, le Programme des fruits et légumes frais (PFLF) de l'ACIA (tel qu'illustré dans le modèle logique du PFLF (section 3.2)) a l'intention de restructurer son programme et ses activités en matière de salubrité des fruits et légumes frais produits au Canada et importés. La restructuration vise à améliorer la couverture globale, regroupant tous les risques et dangers associés à la salubrité des fruits et légumes frais tout en introduisant de nouvelles activités et de nouvelles mesures de contrôle pour réduire, atténuer et éliminer les risques en matière de salubrité des aliments associés aux fruits et légumes frais dans l'ensemble du continuum alimentaire.

1.1 Portée de l'évaluation

3. Le paragraphe 11(4) de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* attribue au ministre de la Santé la responsabilité d'évaluer l'efficacité des activités de l'ACIA

¹ Views of the Public & Stakeholders on Health Products and Food: A report to Assist Policy Development in HPFB [Points de vue du public et des intervenants sur les produits de santé et les aliments : rapport pour aider dans le cadre de l'élaboration de politiques de la DGPSA](Paul MacNeil Consulting, 2001).

² Proposition relative à la restructuration du programme de salubrité des fruits et légumes frais, ACIA 2005

³ « Foodborne Outbreaks in Canada Linked to Produce », A.M. Sewell et J.M. Farber, Journal of Food Protection, 2001

relative à la salubrité des aliments conformément à la politique d'évaluation du Secrétariat Conseil du trésor. Le Bureau d'évaluation de la salubrité des aliments (BESA) de Santé Canada mène ces évaluations dans le but de fournir des conseils et de l'encadrement à l'ACIA sur ses activités relatives à la salubrité des aliments ainsi que de fournir de la rétroaction à SC de manière à aider ce ministère à accomplir son rôle qui consiste à élaborer des politiques et des normes en matière de nutrition et de salubrité des aliments.

4. En septembre 2003, le Comité consultatif d'évaluation de la salubrité des aliments, co-présidé par Santé Canada et l'ACIA (ci-après le Comité consultatif) et composé de cadres supérieurs de SC et de l'ACIA, a déterminé que l'évaluation des fruits et légumes frais produits au pays serait la priorité en 2004-2005 (voir l'annexe A). En mars 2005, en raison de la restructuration proposée du PFLF et à la suite de négociations avec le Comité consultatif, il a été convenu d'élaborer un cadre d'évaluation et un modèle logique pour le Programme, ce qui englobait le projet de sa restructuration et les activités d'importation. L'évaluation complète du Programme devait être réalisée à une date ultérieure à confirmer par le Comité consultatif. De plus, toute autre activité du Programme liée aux fruits et aux légumes frais, y compris le projet des graines germées qui relève du Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments de l'ACIA, pourrait faire l'objet d'une prochaine évaluation.

1.2 Approche de l'évaluation

5. En collaboration avec le PFLF, le BESA a élaboré un cadre d'évaluation. Essentiellement, il s'agit d'un document d'orientation pour évaluer l'efficacité des activités du PFLF en matière de salubrité des aliments lors d'une future évaluation. Le cadre d'évaluation comprend un modèle logique des activités actuelles et proposées relatives à la salubrité des aliments du PFLF. Le modèle logique est un diagramme visuel qui présente les activités et les extrants du programme ainsi que les résultats prévus. On l'a utilisé pour formuler des questions d'évaluation relatives à la justification et à la pertinence, à la conception, à la prestation et aux résultats du programme. Faisant partie du cadre d'évaluation, ces questions d'évaluation sont présentées dans une matrice qui définit les renseignements nécessaires pour y répondre (indicateurs), les sources de données ainsi que les techniques de collecte et d'analyse des renseignements. Ces questions d'évaluation sont le fondement qui servira à évaluer, lors d'une future évaluation, l'efficacité des activités de l'ACIA en matière de salubrité des fruits et légumes frais. Le cadre d'évaluation présente également certains défis en matière d'évaluation sur lesquels il faut se pencher, comme la disponibilité des données, les compétences multiples et le continuum alimentaire, et offre une stratégie d'évaluation pour la future évaluation du PFLF.
6. Afin de comprendre le PFLF et de déterminer les activités clés en matière de salubrité des aliments en vue de l'élaboration d'un modèle logique, l'équipe d'évaluation a interrogé le personnel de l'Agence à l'administration centrale, et celui des bureaux des centres opérationnels de l'Ontario et du Québec, lesquels représentent respectivement 36 % et

15 % des recettes monétaires des secteurs agricoles au Canada⁴. L'équipe a également rencontré des intervenants de l'industrie⁵ pour mieux comprendre la communauté des fruits et légumes frais et ses préoccupations au Canada. On a également interrogé des partenaires clés de l'ACIA concernés par les activités relatives aux fruits et légumes frais, telles que le PESA, et qui participaient à un projet spécial entre le PFLF, les provinces et les intervenants de l'industrie visant à atténuer les récentes maladies d'origine alimentaire liées aux germes.

1.3 Industrie des fruits et légumes frais et leur consommation au Canada

7. L'industrie des fruits et légumes frais au Canada compte environ 25 000 fermes, de 80 à 100 entreprises de transformation minimale⁶, 800 à 1000 emballeurs et ré-emballeurs et 1000 grossistes, des services alimentaires et des importateurs œuvrant dans le commerce inter provincial et international (voir l'annexe B).⁷
8. La restructuration que propose l'ACIA en ce qui a trait au programme relatif à la salubrité des fruits et légumes vise directement et indirectement les emballeurs, les entreprises de transformation minimale, les grossistes, les importateurs et les services alimentaires d'une manière qui influence le secteur de la production primaire pour la mise en œuvre de dispositions en matière de salubrité des aliments. Cette restructuration se traduirait par de nouvelles activités de l'ACIA pour le segment central de l'industrie et subséquemment servirait à promouvoir :
 - la mise en œuvre des nouveaux problèmes naissants ;
 - des mesures de contrôle telles que les bonnes pratiques agricoles ;
 - le Programme de reconnaissance de la salubrité des aliments à la ferme ;
 - les protocoles d'entente (PE) ;et
 - les bonnes pratiques d'importation.
9. Le « Guide alimentaire canadien pour manger sainement »⁸ indique que les fruits et légumes frais peuvent favoriser dans une large mesure la santé et le bien-être des

⁴ A Profile of the Horticultural Sector and Associated Economic Contribution [Profile du secteur de l'horticulture et de la contribution économique connexe], JRG Consulting Group, octobre 2005

⁵ Les intervenants comprennent : des consommateurs, des grossistes, des détaillants, des producteurs, des fabricants, des centres de distribution, des importateurs et leurs associations respectives.

⁶ Les légumes ayant subi une transformation minimale sont les légumes crus qui ont été pelés, tranchés, coupés ou déchiquetés avant leur emballage en vue de la vente au Canada.

⁷ Mise à jour de l'ébauche de proposition relative à la restructuration du programme de salubrité des fruits et légumes frais, ACIA, 2006.

⁸ Guide alimentaire canadien pour manger sainement, Santé Canada, 2007-09-05
http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/food-guide-aliment/index_e.html

Canadiens et recommande qu'ils constituent un élément important de leur alimentation. En outre, la mondialisation accrue de l'approvisionnement alimentaire fait en sorte que l'on trouve de plus en plus de produits frais coupés, de salades préemballées, de produits transformés et de produits importés sur le marché. Les importations représentent 88 % du volume total des fruits frais et 48 % des légumes frais. On compte plus de 150 pays importateurs, mais la majorité des importations proviennent des États-Unis, du Mexique, des Caraïbes et d'autres pays de l'Amérique centrale et de l'Amérique du Sud⁹.

10. Selon Statistique Canada, les fruits et légumes frais sont les aliments les plus consommés au Canada en termes de kilogrammes par personne. La consommation annuelle (1976-2003) par personne est passée de 34,64 à 37,59 kg pour ce qui est des fruits frais et de 62,58 à 74,78 kg pour ce qui est des légumes (1976-2004)¹⁰. Bien que les fruits et légumes traditionnels soient toujours les plus consommés, les produits tropicaux et étrangers sont de plus en plus populaires. En outre, de nouveaux légumes sont continuellement incorporés à l'alimentation canadienne.

1.4 Préoccupations en matière de salubrité des fruits et légumes frais produits au Canada et importés

11. Les fruits et légumes frais crus peuvent poser des risques pour la salubrité et, s'ils ne sont pas contrôlés, ils pourraient causer des maladies d'origine alimentaire. La Commission du Codex Alimentarius définit un « danger » comme étant tout agent biologique, chimique ou physique présent dans un aliment ou l'état de cet aliment, pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé.
12. Au cours de la dernière décennie, les pratiques agricoles ont changé et de nouveaux produits provenant de pays ayant des différentes infrastructures et mesures de contrôle de salubrité des aliments ont fait leur apparition, ce qui pose un défi pour les activités actuelles du PFLF en matière de salubrité des aliments que l'on utilise pour évaluer les dangers possibles pour la santé. De nombreux agents pathogènes microbiologiques sont omniprésents dans l'environnement et leur présence dans les fruits et légumes frais est inévitable. Le contrôle des organismes doit se faire tout au long du continuum alimentaire, y compris dans le milieu du traitement et de l'emballage (produits frais coupés), en prévenant les conditions favorables à leur croissance. Il y a de plus en plus de preuves selon lesquelles les dangers microbiologiques, y compris les bactéries, les virus et les protozoaires comme *Escherichia coli* O157:H7, *Listeria monocytogenes*, *Shigella*, *Cyclospora cayetanensis* et l'hépatite A, ont causé des intoxications alimentaires à la suite

⁹ Ébauche de proposition relative à la restructuration du programme de salubrité des fruits et légumes frais, ACIA, 2005.

¹⁰ Statistiques sur les aliments, 2004, tableau 5, <http://www.statcan.ca/english/freepub/21-020-XIE/21-020-XIE2004002.pdf>, Statistiques Canada, 2007-09-05

de la consommation de fruits et de légumes au cours des deux dernières décennies¹¹. En outre, on craint que certains fruits et légumes soient plus sujets à la contamination en raison des pratiques de production, des caractéristiques physiques et de l'importante manipulation par les humains¹².

13. Les contaminants chimiques associés aux fruits et légumes frais, y compris les pesticides, les contaminants de l'environnement, les métaux et les toxines naturelles, peuvent avoir des effets indésirables à court ou à long terme sur la santé humaine, comme contribuer à des maladies chroniques (p. ex., résidus de pesticides) et causer des maladies aiguës, y compris la mortalité (p. ex., certaines toxines naturelles).
14. Un rapport commandé par l'ACIA¹³ classait le PFLF comme une priorité élevée relativement à un examen de la restructuration afin d'assurer qu'il couvre comme il se doit les dangers chimiques éventuels tels que les pesticides, les métaux lourds, les contaminants de l'environnement, les cires et les enduits protecteurs, les additifs alimentaires (sulfites) et les toxines naturelles. D'autres points saillants du rapport portent sur la capacité du PFLF à gérer les préoccupations liées aux fruits et aux légumes génétiquement modifiés, à l'irradiation, à l'étiquetage nutritionnel et au syndrome d'allergie orale.
15. Selon le rapport annuel sur le rendement 2004-2005 de l'ACIA, les taux de conformité pour ce qui est des tests de résidus chimiques sur les fruits et légumes frais effectués par la Division de la microbiologie alimentaire et de l'évaluation chimique (DMAEC) étaient de 97,6 % en 2002-2003, de 98,9 % en 2003-2004 et de 99,8 % en 2004-2005. Les taux de conformité pour ce qui est des tests de résidus microbiologiques sur les fruits et légumes frais effectués par la Division de la microbiologie alimentaire et de l'évaluation chimique (DMAEC) étaient de 93,7 % en 2002-2003, de 99,8 % en 2003-2004 et de 99,2% en 2004-2005. Les plans de travail typiquement prévoyaient chaque année environ 10 500 échantillons de résidus chimiques (2 500 de produits canadiens et 8 000 de produits importés) et 700 échantillons microbiens (400 de produits canadiens et 300 de produits importés)¹⁴.

1.5 Données relatives aux maladies d'origine alimentaire

16. Entre 1991 et 2000, le Canada a connu 15 intoxications alimentaires microbiennes liées

¹¹ "Foodborne Outbreaks in Canada Linked to Produce" A.M. Sewell & J.M. Farber, *Journal of Food Protection*, 2001

¹² Results of the Ontario Fruit and Vegetable Microbial Baseline Study, Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales, 2005

¹³ CFIA Resource Review Program Re-design Needs and Priority, KPMG, 2002

¹⁴ Présentation du programme de salubrité des fruits et légumes frais, ACIA, 2006

aux fruits et légumes frais, rendant malades 1 364 personnes et causant le décès d'une autre. Treize de ces intoxications sont survenues entre 1995 et 2000 (aucune données disponibles des années 2001-2004). En 2005-2006, il y a eu quatre épidémies causées par des agents microbiens se trouvant dans des fruits et des légumes frais, ce qui a entraîné 900 cas de maladies d'origine alimentaire au Canada. Parmi ces produits frais, il y avait des baies, des cantaloups, des tomates de plein champ, des oignons verts, des graines germées ainsi que des fruits et des légumes fraîchement coupés.

17. En raison de limites relatives à la collecte et à l'analyse de l'ACIA et leurs intervenants, il est difficile de vérifier le lien entre les fruits et légumes frais et les maladies d'origine alimentaire. On signale très peu ces maladies pour diverses raisons, notamment le malade ne consulte pas un médecin, les bons spécimens peuvent ne pas avoir été collectés ou peuvent avoir été jetés et les tests appropriés peuvent ne pas avoir été effectués, et les résultats peuvent ne pas avoir été communiqués d'une façon qui n'entraîne pas le signalement des cas à l'échelle provinciale ou nationale. De plus, malgré les enquêtes menées par l'ACIA et les autorités sanitaires provinciales, il peut ne pas toujours être possible de déterminer la source de contamination et les causes sous-jacentes. La consommation mondiale accrue de fruits et légumes frais et l'augmentation correspondante de produits frais coupés crus prêts à consommer, une demande de plus en plus diversifiée et une population vieillissante peuvent également contribuer à une augmentation des maladies d'origine alimentaire liées à la contamination des fruits et légumes frais.

2.0 Profil du programme

2.1 Structure de gouvernance de l'ACIA

18. L'ACIA est dirigée par un président qui relève du ministre de l'Agriculture et de l'Agro-alimentaire. Les membres du comité exécutif des directions générales et des directions de l'ACIA sont responsables de l'élaboration et de la mise en œuvre des politiques, des programmes et des fonctions administratives de l'Agence. La Direction générale des programmes de l'ACIA est composée de 14 programmes dans la santé des animaux, la protection des végétaux et la salubrité des aliments, et chacun d'eux est responsable de la conception et de la gestion des programmes. Le PFLF, l'un des 14 programmes, fait partie de la Division des produits agro-alimentaire, de la Direction de la salubrité des aliments. Le PFLF collabore avec d'autres partenaires de l'ACIA tels que le Bureau de la salubrité et des rappels des aliments (BSRA), la Division de la microbiologie alimentaire et de l'évaluation chimique (DMAEC), la Division de la salubrité des aliments et le Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments (PESA) dans le cadre d'activités relatives à la salubrité des aliments telles que celles liées aux germes. La Direction générale des opérations à l'échelle nationale et des centres opérationnels est responsable de l'exécution des 14 programmes, en mettant principalement l'accent sur les activités de surveillance, de conformité et d'application de la loi. La Direction générale des sciences de l'ACIA effectue de la recherche, élabore des méthodes et offre des conseils et des analyses scientifiques aux 14 programmes de l'Agence. De plus, les scientifiques qui travaillent dans les laboratoires de l'ACIA analysent les échantillons qui sont prélevés chaque année par les inspecteurs de l'ACIA.

2.2 Description du Programme des fruits et légumes frais

19. La portée du PFLF de l'ACIA comprend les fruits frais, les légumes frais, les herbes fraîches, les germes, les champignons frais, en plus des fruits et légumes frais pré-coupés prêts à consommer ou non. Les fruits et légumes frais prêts à consommer sont ceux qui ont été lavés et pelés, tranchés, coupés ou déchiquetés avant leur emballage en vue de la vente, qui sont destinés à être consommés crus et qui ne sont pas destinés à la transformation ultérieure ni à la cuisson, p. ex., laitue déchiquetée ensachée, salade de chou, mini-carottes, melons pré-coupés frais ou salade de fruits. La portée du PFLF comprend également les organismes génétiquement modifiés.
20. Le programme exclut les fruits et légumes frais transformé concernant un produit alimentaire qui est mis en conserve, cuit, congelé, concentré, mariné ou conditionné de toute autre façon afin d'en assurer la conservation durant le transport, la distribution et l'entreposage. La présente définition exclut la cuisson finale ou la préparation du produit alimentaire destiné à un repas ou à une partie d'un repas, qui peut être effectuée par les restaurants, les hôpitaux, les centres alimentaires, les traiteurs, les cuisines centrales ou des établissements similaires où des produits alimentaires sont préparés pour la consommation

plutôt que pour la conservation à long terme¹⁵. »

21. Les activités du PFLF sont principalement axées sur la surveillance de la salubrité des aliments à l'échelle nationale lorsque des échantillons sont prélevés et analysés en vue de déterminer les dangers chimiques et microbiologiques associés aux fruits et légumes frais produits au Canada et importés. D'autres activités relatives à la salubrité des aliments du PFLF sont de nature réactives et comprennent les mesures d'enquête et de suivi à l'égard d'infractions, d'intoxications alimentaires et de plaintes de consommateurs. La Direction générale des programmes et la Direction générale des opérations gèrent conjointement ces activités dans le cadre du PFLF.
22. L'ACIA a le pouvoir d'établir des programmes d'inspection réguliers pour l'industrie qui participe au commerce inter provincial et international des fruits et légumes frais. Actuellement, il n'existe aucun programme d'inspection comptant des équivalents temps plein (ETP).
23. Les autres activités du PFLF comprennent des initiatives de collaboration avec des intervenants nationaux tels que les programmes de salubrité des aliments à la ferme, l'élaboration d'évaluations et de politiques des risques qualitatives pour des marchandises importées particulières (p. ex., framboises guatémaltèques) et les germes produits au Canada (p. ex., *Code d'usage sur la production hygiénique des graines germées*), et l'élaboration de fiches de renseignements sur la salubrité des aliments à l'intention des consommateurs.
24. Le PESA applique les dispositions de la *Loi* et du *Règlement sur les aliments et drogues* relatives à la salubrité et à la qualité nutritive par l'entremise d'activités d'inspection des établissements, des enquêtes sur la salubrité (y compris l'enquête relative aux plaintes de consommateurs et de commerçants) et de gestion des risques. Le PFLF et le PESA collaborent et font enquête des activités particulières telles que la gestion de dangers en matière de salubrité des aliments. Si nécessaire, le BSRA procède au rappel des fruits et légumes frais. On a mis sur pied des comités scientifiques pour veiller à ce que l'on adopte une approche axée sur les risques en ce qui concerne l'établissement de priorités aux risques définis de façon horizontale dans l'ensemble de l'Agence. Les priorités et les recommandations que préparent ces comités servent à élaborer des stratégies et des projets précis pour gérer les risques associés à la salubrité des aliments. Selon le rapport d'analyse du risque rédigé par le comité conjoint des sciences sur la salubrité des aliments de l'ACIA et de Santé Canada (*CFIA/HC Food Safety Science Committee Report, Microbiology*, 23-25 novembre 2005), les produits frais et les graines germées sont des

¹⁵ Définition tirée du *Règlement sur les produits transformés* en vertu de la *Loi sur les produits agricole au Canada*.

priorités moyennes compte tenu de leur risque de contamination à la *shigella* et à la salmonelle, respectivement.

3.0 Modèle logique

3.1 Exposé du modèle logique

25. Tel que noté précédemment, un modèle logique est un diagramme qui illustre la relation entre les principaux éléments d'un programme, représentant ainsi les activités, les extrants et les résultats qui y sont rattachés. Puisqu'il est possible que l'on restructure le PFLF, le modèle logique illustre les éléments de programme actuels et proposés, ces derniers sont dans des boîtes ombragées. Les éléments actuels et proposés ont servi à formuler des questions d'évaluation, lesquelles se trouvent à la section 4.0, Matrice d'évaluation.
26. Cet exposé explique les activités, les extrants et les résultats prévus du PFLF et doit être lu en parallèle avec le diagramme du modèle logique du PFLF qui se trouve à la section 3.2. Le diagramme du modèle logique et l'exposé ont été élaborés en collaboration avec le personnel de Vérification, évaluation et surveillance du risque de l'ACIA, en plus du personnel du Programme des fruits et légumes frais et des Opérations. Aux fins du présent cadre d'évaluation, le modèle logique des fruits et légumes frais met l'accent sur la salubrité des fruits et légumes frais produits au Canada et importés.

3.1.1 Intrants

Législation

27. Les fruits et les légumes frais sont couverts par les lois et règlements suivants :
- la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* ;
 - la *Loi sur les produits agricole au Canada* et le *Règlement sur les fruits et les légumes frais* ;
 - la *Loi* et le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*;
 - la *Loi* et le *Règlement sur les aliments et drogues*.
28. Ces lois et règlements confèrent aux inspecteurs de l'ACIA le pouvoir d'inspecter les fruits et légumes frais et de prélever des échantillons de fruits et de légumes produits au Canada et importés. Ils ne réglementent toutefois pas la production primaire (culture et récolte) des produits agricoles, car ils relèvent généralement des provinces et des territoires. Le *Règlement sur les fruits et les légumes frais* renferme des dispositions relatives à la salubrité des aliments visant les activités après récolte et exige que les produits soient conformes à toutes les dispositions pertinentes de la *Loi* et du *Règlement sur les aliments et drogues*. De plus, la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* contient des dispositions

relatives à la salubrité des aliments visant l'emballage des fruits et légumes frais. La *Loi* et le *Règlement sur les aliments et drogues* s'appliquent à l'importation et à la fabrication de tous les produits alimentaires vendus au Canada.

Politiques sur la salubrité des aliments relatives aux fruits et légumes frais

29. Santé Canada (SC), par l'entremise de sa Direction des aliments, a la responsabilité légale d'établir des politiques et des normes sur la salubrité et la qualité nutritionnelle des aliments vendus au Canada. Pour sa part, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA) de Santé Canada établit des limites maximales de résidus (LMR) pour les pesticides en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues*. Santé Canada fournit également à l'ACIA des évaluations de risques pour la santé, des recommandations sur des questions particulières de salubrité des aliments ainsi que des lettres de non-objection quant à l'usage de produits non alimentaires dans l'industrie des aliments.

L'ACIA est responsable de l'application des politiques et des normes de salubrité des aliments établies par Santé Canada. À cet égard, elle conçoit des lignes directrices et des codes d'usage en collaboration avec Santé Canada en vue de réduire les risques associés aux fruits et aux légumes frais (pour plus de détails, veuillez vous reporter à la section 3.1.2).

Partenariats avec des provinces ou des gouvernements étrangers

30. Un accord de partenariat avec des gouvernements provinciaux fait référence aux activités à mener en ce qui a trait aux fruits et légumes frais produits au pays, par exemple le partage d'activités d'échantillonnage entre l'ACIA et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). Comme autre exemple d'un accord de partenariat établi entre Santé Canada, l'ACIA et les provinces, mentionnons l'élaboration du Protocole d'intervention suite à une éclosion de toxi-infections d'origine alimentaire (PIETOA).
31. En ce qui concerne les activités en matière de salubrité des fruits et légumes frais, des relations avec les gouvernements étrangers, par exemple la United States Food and Drug Administration (USFDA) et le *Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria* (SENASICA) sont maintenues et accrues par l'entremise d'une collaboration ad hoc sur des nouveaux problèmes naissants. D'autres initiatives de collaboration comprennent un programme de certification, les *Exigences d'importation visant les cantaloups du Mexique* et la *Politique d'importation visant les framboises et les mûres fraîches du Guatemala*.

3.1.2 Activités et extraits

Élaborer et examiner le matériel d'inspection

32. Le matériel d'inspection comprend, sans toutefois s'y limiter, des normes en matière de salubrité des aliments, des manuels et des procédures d'inspection, des directives relatives à l'inspection et à l'importation, des plans de travail d'inspection ainsi que des modules de formation sur la salubrité des aliments. Les manuels et les procédures sont élaborés et mis à jour par la Direction générale des programmes, en consultation avec la Direction générale des opérations (centres opérationnels) ainsi que des intervenants et des partenaires clés. Par exemple, les *Lignes directrices sur les enquêtes de traçage pour les fruits et légumes frais* ont été élaborées en octobre 2001 par le Programme de l'administration centrale (AC) et ont été transmises en 2003 aux centres opérationnels de l'ACIA et aux associations de l'industrie à des fins d'examen. Le PFLF, en consultation avec la Division de la salubrité des aliments et Santé Canada, a élaboré un *Code d'usage sur la production hygiénique des graines germées* pour aider les producteurs de germes à réduire au minimum les risques associés à la consommation de graines et de fèves germées. Le PFLF a également élaboré un *Code d'usage relatif aux légumes prêts à manger minimalement transformés* et un *Manuel sur l'échantillonnage de fruits et légumes frais à des fins d'analyse en laboratoire*.
33. Les plans de travail annuels du PFLF (le nombre d'échantillons à prélever et le type d'analyse nécessaire) ont été élaborés à l'AC par la Division de la microbiologie alimentaire et de l'évaluation chimique (DMAEC), en collaboration avec le PFLF et la Division des services de laboratoire (Direction générale des sciences), puis précisés et organisés par les centres opérationnels et les régions. Ces plans de travail consistent principalement en la surveillance des plans d'échantillonnage, mais incluraient, dans la future restructuration du PFLF, des plans d'inspection des établissements (produits canadiens et importés). Les plans de travail du PFLF sont élaborés pour les produits canadiens et importés et reposent sur des profils de risque et des données fournies par les centres opérationnels comme les taux de conformité, les établissements non conformes et la disponibilité des produits sur le marché.
34. Le PFLF présente à l'unité de formation nationale des ressources humaines des recommandations sur ses besoins de formation. L'unité fournit du financement pour la prestation de la formation dans tous les centres opérationnels. Par exemple, le Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments (PESA) de la Division de la salubrité des aliments a collaboré avec le PFLF à l'élaboration et à la mise en œuvre d'une initiative de formation nationale sur l'introduction à l'inspection des établissements de production de germes. De plus, de la formation non officielle est offerte dans les centres opérationnels et les régions par l'entremise de jumelage et de mentorat par des inspecteurs principaux.
35. Les extraits des activités ci-dessus comprennent des normes, des manuels, des procédures,

des directives, des plans de travail et des modules de formation.

Analyses des données (y compris des tendances)

36. On effectue des analyses des données à l'aide des résultats d'analyses microbiologiques, chimiques et d'irradiation, de rapports d'enquête, de fiches de suivi des questions, d'alertes internationales et de rapports sur les maladies d'origine alimentaire dans le but de réviser les plans de travail ainsi que les normes, les manuels, les procédures et les directives. Ces analyses des tendances sont effectuées annuellement au niveau de l'AC avec la participation des centres opérationnels et des régions. À la suite de ces analyses, le PFLF a élaboré des directives en matière d'importation telles que la *Politique d'importation visant les framboises et les mûres fraîches du Guatemala et les Exigences d'importation visant les cantaloups du Mexique*. À l'avenir, les résultats des rapports d'inspection d'établissement seraient également inclus pour réaliser des analyses des tendances.
37. Le PESA contribue au bilan analytique en fournissant des résultats sur les échantillons de germes et leur analyse et sur les activités d'inspection des établissements.
38. Les extraits qui découlent de ces analyses sont des plans de travail révisés (y compris des plans d'échantillonnage) ainsi que des normes, des manuels, des procédures et des directives révisées.

Échantillonnage des produits

39. Dans les quatre centres opérationnels (18 régions) du Canada, les inspecteurs des opérations du PFLF prélèvent des échantillons de fruits et légumes frais conformément aux procédures et lignes directrices nationales en matière d'échantillonnage afin de réaliser les plans d'échantillonnage de contrôle à des fins d'analyse microbiologique, chimique et d'irradiation. Les échantillons sont prélevés dans les entrepôts ainsi que dans les établissements des grossistes et des importateurs. Les analyses microbiologiques et d'irradiation sont effectuées dans les laboratoires de l'ACIA, tandis que les analyses chimiques sont réalisées par un laboratoire privé. Actuellement, le contrôle régulier des produits est la principale activité du PFLF en matière de salubrité des aliments. Lorsqu'un test de laboratoire révèle la non-conformité, on entreprend des activités de suivi supplémentaires.
40. Le PFLF compte trois niveaux d'activités d'échantillonnage pour les analyses chimiques et d'irradiation - contrôle, surveillance et conformité - fondés sur les données historiques des produits.

La phase de **contrôle** vise à recueillir des données et à fournir de l'information sur la présence de dangers chimiques et d'aliments irradiés par l'entremise d'échantillonnages aléatoires de fruits et de légumes frais. Si on détermine qu'il y a infraction, le produit est soumis à la phase de surveillance ou on prend des mesures de suivi.

La phase de **surveillance** (échantillonnage dirigé) sert à confirmer les résultats positifs présumés et à déterminer les cas suspects. On cible un produit particulier et on effectue le prélèvement et l'analyse d'échantillons de cinq lots différents. Si tous ces lots sont jugés conformes, le produit est renvoyé à la phase de contrôle. Si l'un des cinq échantillons est jugé non conforme, le produit passe à la phase de conformité.

La phase de **conformité** est une mesure de contrôle réglementaire visant à prévenir la vente de tout produit contaminé et/ou falsifié et/ou non conforme aux normes et à en faciliter le retrait du marché. Les lots du produit figurant dans la liste de conformité sont ensuite analysés par un laboratoire reconnu et ce, aux frais du producteur et de l'expéditeur. Le produit restera sur la liste de conformité jusqu'à cinq échantillons consécutifs soient trouvés conformes. Par la suite, le produit reviendra à la phase de contrôle.

41. Il y a également trois niveaux d'échantillonnage et d'inspection pour la contamination microbiologique : contrôle, enquête et/ou inspection d'établissement et conformité.
42. La phase de contrôle vise à recueillir des données et à fournir de l'information sur la présence de dangers microbiens par l'entremise d'échantillonnages aléatoires de fruits et de légumes frais. Si on détermine qu'il y a infraction, le produit est soumis à la phase de surveillance ou on prend des mesures de suivi.
43. Si un produit importé est déterminé non conforme, le PFLF communiquera avec l'ambassade du pays pour qu'une enquête de suivi ait lieu dans ce pays. Dans le cas d'un produit américain ou mexicain, le PFLF communiquera directement avec la USFDA ou la SENASICA.
44. Si des éléments de preuve inclinent l'ACIA à croire qu'aucune mesure de suivi n'a été prise dans le pays d'origine ou que le produit pose toujours un risque relativement à la salubrité des aliments, on élabore alors une politique d'importation pouvant inclure une restriction à l'égard du produit importé. Mentionnons par exemple la *Politique d'importation visant les framboises et les mûres fraîches du Guatemala* et les *Exigences d'importation visant les cantaloups du Mexique*.
45. Dans le cas des produits canadiens, on procède à une enquête et à l'inspection d'établissement

pour déterminer la source de la contamination et on élabore des mesures correctives pour réduire au minimum les risques.

46. Le PESA prélève des échantillons de germes pour recueillir des données sur la présence de dangers microbiens, confirmer les résultats positifs présumés et retirer du marché les échantillons non satisfaisants.
47. Les extraits qui découlent de l'échantillonnage des produits comprennent des rapports d'échantillonnage de produit et des bilans en plus de listes de contrôle, de surveillance et de conformité. De tels rapports, bilans et listes servent à déterminer les taux de conformité, les fabricants ou importateurs qui posent des problèmes ainsi que les produits à risque élevé. Les données découlant de ces rapports, bilans et listes servent à effectuer des analyses de données et des tendances et des analyses environnementales, l'une des principales activités du PFLF. Les listes de conformité des fruits et légumes frais sont disponibles sur le site Web de l'ACIA.

Inspections des établissements

48. Actuellement, on ne procède à l'inspection¹⁶ des établissements de fruits et légumes frais que dans le cadre d'enquêtes ou des plans de travail de la Division de la salubrité des aliments. Lorsque l'on détermine la présence d'un risque pour la salubrité des aliments, l'établissement doit mettre en œuvre des mesures correctives pour se conformer aux exigences de l'ACIA. Le PFLF n'exige pas que les établissements aient en place des systèmes HACCP ou qu'ils soient agréés par le gouvernement fédéral ; cependant, certains importants détaillants ou grossistes de l'industrie des fruits et légumes frais exigent, comme condition d'achat, que les fournisseurs aient en place des systèmes HACCP.
49. On procède à des inspections de suivi pour vérifier les bonnes pratiques de fabrication de l'établissement. À la suite de l'inspection, l'ACIA envoie à l'établissement des mesures correctives efficaces à apporter, puis effectue des visites de suivi pour s'assurer que l'établissement les a mises en œuvre.
50. Selon la proposition visant la restructuration du PFLF, on mettrait en œuvre des inspections d'établissement relativement à la salubrité des aliments (vérifications des établissements canadiens et importateurs). L'inspection des établissements proposée consisterait en l'évaluation approfondie des mesures de contrôle de l'établissement relatives à la salubrité des aliments ainsi que de son équipement et des conditions environnementales, laquelle

¹⁶ Les établissements comprennent les emballeurs et les réemballeurs, les entreprises de transformation minimale, les grossistes, les importateurs et les services alimentaires (voir l'annexe B)

incorporerait des éléments de bonnes pratiques de fabrication et de bonnes pratiques d'importation ainsi que des systèmes HACCP.

51. Dans les centres opérationnels, les inspecteurs de la Division de la salubrité des aliments effectuent l'inspection des établissements de production, d'emballage et de tri où l'on trouve des germes et des légumes frais pré-coupés prêts à consommer.
52. Les extraits qui découlent de cette activité sont des rapports et des bilans. Le PFLF utilise ces rapports pour déterminer les taux de conformité, les importateurs problématiques ainsi que les produits à risque élevé. Les données découlant de ces rapports et bilans servent à effectuer des analyses des tendances et des analyses environnementales, l'une des principales activités du PFLF. À l'avenir, la conformité de l'établissement pourra également servir à déterminer la fréquence des inspections.

Enquêtes et mesures contre la non-conformité

53. On effectue des enquêtes sur la salubrité à la suite d'infractions en ce qui concerne les produits, les intoxications alimentaires, les plaintes des consommateurs et les avis internationaux. Les résultats des tests en matière de non-conformité ou les infractions des produits (p. ex., des résultats positifs pour des pathogènes tels que *Salmonella* spp et *Listeria monocytogenes*) mènent à des activités contre la non-conformité comme l'échantillonnage et des tests de suivi, à l'envoi aux établissements de lettres de surveillance en ce qui a trait aux produits non conformes, à des inspections d'établissements et à des avis de guet aux postes frontaliers. On procède à des inspections de suivi pour vérifier la mise en œuvre par l'établissement des mesures correctives et leur efficacité. L'omission à plusieurs reprises de corriger les lacunes déterminées peut entraîner des mesures accrues contre la non-conformité, y compris des lettres de conformité et des retenues jusqu'à la mise en œuvre de mesures correctives.
54. Des questions internationales relatives à la salubrité des aliments, par exemple la détermination que la laitue des États-Unis étaient contaminés avec du perchlorate, mènent également à des enquêtes sur la salubrité. De même, suite à une épidémie d'hépatite A aux États-Unis liée à des oignons verts du Mexique, l'ACIA a mené une enquête relative à la salubrité des aliments pour veiller à ce que des produits similaires ne posent pas un risque pour la santé des Canadiens.
55. Lorsqu'il n'existe pas de règlement ou de norme pour une question relative à la salubrité des aliments (p. ex., du perchlorate dans la laitue, *Cyclospora* dans les framboises), on procède à une enquête et les spécialistes techniques de la DMAEC peuvent demander à Santé Canada d'effectuer des évaluations des risques pour la santé (ERS). En plus d'ERS, l'ACIA peut

rappeler les produits non conformes par l'intermédiaire du Bureau de la salubrité et des rappels des aliments ou on peut émettre des directives en matière d'importation.

56. Les extraits qui découlent de cette activité comprennent des rapports d'enquête et de suivi relatif à la non-conformité, des retenues, des alertes aux portes frontaliers, des demandes d'ERS, des directives en matière d'importation et des rappels. Les données découlant de ces rapports servent à effectuer des analyses des tendances et des analyses environnementales, l'une des principales activités du PFLF.

Information et conseils pour les consommateurs, l'industrie et les importateurs canadiens, les partenaires fédéraux, provinciaux et territoriaux

57. Le PFLF élabore des documents de référence à l'intention des consommateurs, de l'industrie canadienne et d'importation ainsi que divers partenaires gouvernementaux.

58. Le PFLF, au niveau de l'AC, en collaboration avec les centres opérationnels et les régions, des intervenants et des partenaires tels que Santé Canada, élabore des fiches de renseignements à diffuser aux consommateurs, dont les suivantes :

- *Faits concernant la salubrité et la qualité des fruits et légumes frais ;*
- *Faits concernant la salubrité des aliments : Le cantaloup ;*
- *Risques que comportent les germes pour la santé;*
- *Toxines naturelles dans les fruits et légumes frais ;*
- *Syndrome d'allergie orale ;*
- *Conseils de sécurité en ce qui concerne la présence de veuves noires dans les raisins*
- *Production d'étincelles lors de la cuisson de légumes au four à micro-ondes.*

Chacune de ces fiches est disponible sur le site Web de l'ACIA.

59. En collaboration avec les centres opérationnels et les régions, des intervenants et des partenaires, le PFLF élabore des documents de référence en matière de salubrité des aliments destinés à l'industrie, par exemple :

- le Code d'usage sur la production hygiénique des graines germées ;
- le Code d'usage relatif aux légumes prêts à manger minimalment transformés ;
- la Directives concernant les demandes d'évaluation de l'acceptabilité des matériaux d'emballage nouveaux ;

- les Lignes directrices sur les enquêtes de traçage pour les fruits et légumes frais ;
 - la *Politique d'importation visant les framboises et les mûres fraîches du Guatemala* et les *Exigences d'importation visant les cantaloups du Mexique*.
60. Dans le PFLF restructuré, on élaborera des documents de référence pour aider l'industrie à être davantage responsable de la salubrité des fruits et légumes frais.
61. L'Agence fournira également de la rétroaction technique¹⁷ aux intervenants sur les bonnes pratiques d'importation et les programmes de salubrité des aliments à la ferme. À l'avenir, on prévoit élaborer et fournir de meilleurs renseignements afin de mieux informer les consommateurs, les importateurs et les distributeurs quant à leurs responsabilités en matière de fruits et de légumes frais.
62. Les inspections des établissements permettent aux inspecteurs de la Division de la salubrité des aliments de prodiguer une certaine formation aux producteurs. En outre, les inspecteurs échangent de l'information relative aux germes avec leurs homologues provinciaux (par ex: MAPAQ).
63. En plus de publications telles que des fiches de renseignements à l'intention des consommateurs et des documents de référence pour l'industrie (p. ex., codes de pratique), les extraits peuvent inclure les bonnes pratiques de production et les bonnes pratiques d'importation ainsi que des renseignements relatifs aux fruits et légumes frais fournis par l'entremise du Système automatisé de référence à l'importation (SARI) de l'ACIA.

3.1.3 Portée

64. Bien que la portée ne soit pas incluse dans le graphique du modèle logique, elle n'en demeure pas moins un élément important. La portée consiste en les personnes et les organismes touchés directement ou indirectement par une politique, un programme ou une initiative. Dans le cas du PFLF, elle inclut des partenaires et intervenants tels que Santé Canada, les gouvernements provinciaux et territoriaux, les inspecteurs de l'ACIA, les associations de l'industrie, les grossistes, les fabricants, les distributeurs, les importateurs et les Canadiens qui consomment des fruits et légumes frais.

¹⁷ Par l'entremise d'Examen technique, l'équipe d'examen de l'ACIA, composée de spécialistes des produits, examine et évalue le programme de salubrité des aliments à la ferme productrice pour confirmer qu'il est valable sur le plan technique et qu'il respecte les principes d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP).

3.1.4 Résultats

65. Les résultats en ce qui concerne les fruits et légumes frais sont immédiats (court terme), intermédiaires (à plus long terme) et ultimes (futur) sur le plan sociétal. On peut dire que les résultats immédiats du PFLF augmentent la sensibilisation et les connaissances à l'égard de questions liées à la salubrité des aliments et à l'égard des meilleures pratiques liées aux fruits et légumes frais des Opérations de l'ACIA, de l'industrie, des établissements canadiens et d'importation ainsi que des consommateurs. Ce niveau de connaissances et d'information accru mènera aux résultats intermédiaires qui consistent en un meilleur comportement et en une meilleure pratique en matière de salubrité des fruits et légumes frais.

3.1.5 Résultats immédiats

66. Les résultats immédiats sont les résultats prévus des activités et extraits clés en matière de fruits et légumes frais, tel qu'indiqué dans le modèle logique.

Les inspecteurs disposent des outils nécessaires pour effectuer leurs activités

67. L'inspection est l'épine dorsale du PFLF. Pour assurer la prestation de services d'inspection, les inspecteurs ont besoin de la technologie pour mesurer la conformité des fruits et légumes frais aux lois et règlements (y compris, par exemple, un cadre de mesure du rendement et de gestion efficace, des rapports et des analyses en temps opportun, une capacité de prise de décision et des outils). Cependant, ils ont également besoin de formation (et d'outils connexes), de normes complètes et actuelles (lois et règlements), de manuels, de procédures, de directives et de plans de travail, et de ressources appropriées (humaines et financières). La formation offre aux inspecteurs la capacité d'effectuer leurs activités de façon plus efficace et efficace.

L'industrie connaît les exigences relatives à la salubrité des fruits et légumes frais

68. L'élaboration et la mise à jour de normes et de manuels, d'échantillonnages de produits de contrôle, d'inspections d'établissements, de listes de surveillance et de conformité et d'autres mesures relatives à la non-conformité de l'ACIA sont des mesures de contrôle qui doivent accroître la sensibilisation de l'industrie aux exigences relatives à la salubrité des fruits et légumes frais. L'ACIA a l'intention d'élaborer un manuel présentant les exigences que l'industrie doit connaître.

L'industrie se conforme aux exigences et respecte les bonnes pratiques assujetties aux lois

69. La sensibilisation accrue de l'industrie mène à une industrie qui assumera davantage de responsabilités relativement à la salubrité des fruits et légumes frais et à la conformité à cet égard et qui respecte les exigences et les bonnes pratiques en matière de salubrité des aliments assujetties aux lois décrites dans la section sur les intrants ci-dessus. La conformité de l'industrie comprend un bon système de contrôle qui contient des éléments importants comme la promotion de la conformité, la détermination de la non-conformité et l'application de la conformité.

Tenue d'activités d'application de la loi relatives à la non-conformité pour atténuer le risque lié à la salubrité des fruits et légumes frais sur le marché

70. Lorsque la non-conformité persiste, on entreprend des activités d'application de la loi qui comprennent des lettres d'avertissement, la retenue des produits, le retrait des produits du marché, la destruction des produits si nécessaire, l'émission d'une ordonnance de rappel lorsque les établissements ne coopèrent pas, le retrait du Canada ou l'élimination des produits importés ainsi que des poursuites. Le PFLF a élaboré une stratégie d'application de la loi qu'examinent actuellement les Services d'enquête et d'application de la loi de l'ACIA en vue de l'approuver.

Les consommateurs et les partenaires ont une meilleure connaissance de la salubrité des fruits et légumes frais

71. Les inspections des établissements, les enquêtes et les mesures à l'égard de la conformité contribuent à accroître la sensibilisation de l'industrie à la salubrité des aliments. De plus, les fiches de renseignements à l'intention des consommateurs, les codes de pratiques, les bonnes pratiques de production et les bonnes pratiques d'importation à l'intention de l'industrie doivent mener à la sensibilisation de l'industrie et à la conformité aux exigences du PFLF en matière de salubrité des aliments. Un meilleur accès à l'information pour les consommateurs et les partenaires devraient permettre d'améliorer la salubrité des fruits et légumes frais.

3.1.6 Résultats intermédiaires

72. Toutes les activités actuelles et à venir (p. ex., l'échantillonnage de produits) du PFLF, les extrants qui en découlent (p. ex., les rapports d'échantillonnage de produits et les bilans) et les résultats intermédiaires (p. ex., l'industrie qui se conforme aux exigences) qui en résultent doivent mener aux résultats intermédiaires suivants.

Le Règlement sur les fruits et les légumes frais reflète les exigences internationales et les priorités canadiennes

73. Au Canada, l'approche réglementaire aux fruits et légumes frais est exhaustive et intégrée, ce qui permet au système canadien de salubrité des aliments de conserver la place de choix qu'il occupe sur le marché et aux intervenants dans le domaine des fruits et légumes frais et de jouer un rôle actif pour ce qui est de fournir des fruits et légumes frais salubres au marché canadien.
74. Grâce à un système intensifié de contrôle de la conformité en place et un meilleur partage de l'information par le PFLF relativement à la salubrité des fruits et légumes frais, Santé Canada peut élaborer et revoir les normes, les lignes directrices et les politiques en matière de salubrité des fruits et légumes frais. Les deux organismes sont chargés d'assurer la salubrité des aliments au Canada. Pour élaborer des normes, des lignes directrices et des politiques en matière de salubrité, Santé Canada doit obtenir de l'ACIA de l'information liée aux fruits et légumes frais ; de son côté, l'ACIA aura accès à ces nouvelles normes, lignes directrices et politiques en temps opportun.

Grande confiance des intervenants dans la salubrité des fruits et légumes frais disponibles au Canada

75. Toutes les activités et tous les résultats ci-dessus liés à la salubrité des fruits et des légumes frais amèneront les consommateurs, l'industrie et le gouvernement à avoir confiance dans la salubrité des fruits et légumes frais disponibles au Canada. Dans l'ensemble, les Canadiens semblent avoir confiance dans le système de salubrité des aliments. Malgré certaines préoccupations relatives à la salubrité des aliments, les récents résultats indiquent que la façon dont on a géré la situation relative à la maladie de la vache folle a renforcé cette confiance¹⁸. On a demandé aux Canadiens de nommer des points qui leur permettraient de mieux se sentir relativement à la salubrité des aliments au Canada. Ils ont entre autres proposé des étiquettes d'aliment plus détaillées (34 %), plus d'information au sujet de la salubrité des aliments (10 %), la réduction et l'élimination de l'utilisation de pesticides (10 %) et l'amélioration du système réglementaire (8 %)¹⁹.

Accès accru aux marchés inter provinciaux et internationaux de fruits et légumes frais avant la restructuration du PFLF

¹⁸ Perceptions des consommateurs à l'égard de la salubrité et de la qualité des aliments. Agriculture et Agroalimentaire Canada. Société Ipsos Reid, novembre 2004.

¹⁹ Public Security Monitor, Wave VIII, EKOS Research Associates, mars 2005.

76. Le PFLF cherche à obtenir ce résultat dans le cadre de son mandat visant à améliorer l'accès des fruits et légumes frais canadiens au marché, non pas en ce qui concerne la salubrité des aliments, mais plutôt le classement de la qualité. En effet, la sensibilisation accrue de l'industrie à la salubrité des aliments mènera à une plus grande conformité de la part de l'industrie, ce qui permettra d'offrir aux consommateurs plus de fruits et légumes frais produits au pays et importés. Cela permettrait au public et à l'industrie d'avoir davantage accès à des fruits et légumes frais diversifiés, nutritifs et sains, et ce, tout au long de l'année.

Mise en œuvre accrue par les partenaires des pratiques en matière de salubrité des fruits et légumes frais avant la restructuration du PFLF

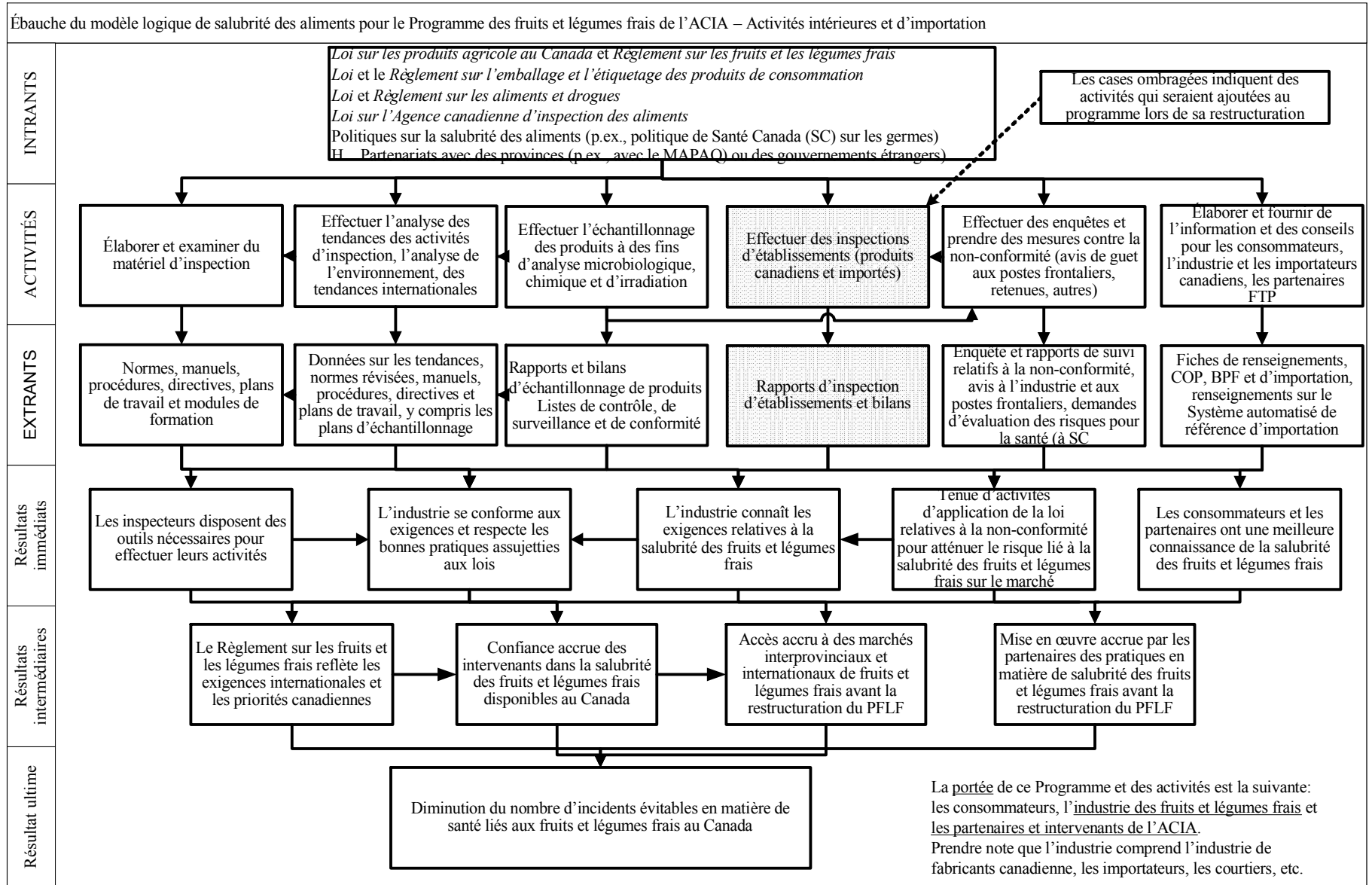
77. La sensibilisation accrue de l'industrie et la conformité aux exigences relatives aux fruits et légumes frais ainsi que de meilleurs renseignements sur la salubrité des fruits et légumes frais fournis aux consommateurs et aux partenaires amèneront les consommateurs et l'industrie à adopter des pratiques efficaces en matière de salubrité des fruits et légumes frais. Lors d'une récente étude, on a interrogé les consommateurs au sujet des renseignements sur la salubrité des aliments dont ils disposent. Près du quart (23 %) ont dit qu'ils aimeraient avoir plus de renseignements sur les questions touchant la transformation des aliments, comme la salubrité des aliments dans la transformation générale et la contamination à *Escherichia coli* et à *Salmonella spp.* Le fait de fournir aux consommateurs des renseignements sur les processus et les pratiques des établissements et des personnes qui participent à la production d'aliments aurait probablement une incidence positive sur leurs perceptions quant à la salubrité et à la qualité des aliments, à condition, bien sûr, que les renseignements démontrent les mesures positives prises pour gérer les risques liés à la qualité et à la salubrité²⁰.

3.1.7 Résultat ultime

78. On s'attend à ce que tous les éléments du modèle logique (les activités, les extrants ainsi que les résultats immédiats et intermédiaires) mènent au résultat ultime : la protection des Canadiens contre les risques de santé évitables liés aux fruits et légumes frais. L'ACIA et plusieurs organismes contribuent à la réalisation de ce résultat ultime ; toutefois, le PFLF peut jouer un rôle important dans l'atteinte de ce résultat en améliorant ces activités liées à la salubrité des aliments et leurs répercussions.

²⁰ Perceptions des consommateurs à l'égard de la salubrité et de la qualité des aliments. Préparé par Agriculture et Agroalimentaire Canada. Société Ipsos Reid, novembre 2004.

3.2 Modèle logique



4.0 Matrice d'évaluation

79. La matrice d'évaluation présente les questions d'évaluation clés ainsi que les sources de données, les méthodes et les indicateurs utilisés pour y répondre. Les éléments de la matrice d'évaluation sont définis comme suit (consulter la section 4.2 pour le tableau) :

Question d'évaluation : Une question à laquelle il faut répondre pour aborder le processus général de l'évaluation. Le principal but de la question d'évaluation est de fournir des données sur les caractéristiques et le bien-fondé d'un programme (voir la section 4.1 pour obtenir de plus amples détails). Les questions d'évaluation du cadre traitent des stratégies de gestion des risques et des activités relatives à la salubrité des aliments de l'ACIA, de la possibilité d'établir un lien avec les résultats attendus en matière de santé humaine ainsi que des politiques et des lignes directrices de Santé Canada.

Indicateur conceptuel : Décrit un aspect de l'évaluation ou du concept à viser, (par ex: les extraits d'un modèle logique).

Indicateur variable : Un indicateur quantifiable sous un indicateur conceptuel qui constitue le moyen d'obtenir de l'information concrète relative à la mesure du concept, de la question ou de l'indicateur conceptuel, présentant un intérêt. Ces indicateurs fournissent une mesure quantitative ou qualitative de la mesure dans laquelle le programme réalise ses résultats. Les indicateurs variables doivent être simples, mesurables, précis, fiables (au fil du temps), pertinents (relativement au groupe visé et à ce qu'il faut aborder) et opportuns.

Source de données : La source d'information utilisée pour répondre à la question d'évaluation. Dans le cadre d'une évaluation, on utilise plusieurs sources de données pour répondre à la même question en vue d'assurer la fiabilité.

Méthodologies : Les méthodes utilisées pour recueillir et analyser l'information qui sert à répondre à la question d'évaluation (voir la section 4.3 pour de plus amples détails).

4.1 Questions d'évaluation

80. Le modèle logique du PFLF donne un aperçu des activités de l'ACIA et des extraits du programme ainsi que des résultats escomptés. On a utilisé ce modèle logique pour formuler les questions d'évaluation, lesquelles sont classées dans quatre catégories, pertinentes quant à l'évaluation des fruits et légumes frais produits au Canada et importés.

- **Justification et pertinence :** Les questions sont axées sur la raison d'être du

programme ou du groupe d'activités en matière de fruits et légumes frais ainsi que sur leurs objectifs par rapport au mandat général de l'ACIA. Elles déterminent la nécessité du programme et des activités (p. ex., la mesure dans laquelle elles continuent de répondre aux priorités du fédéral, de l'ACIA et de Santé Canada). Elles traitent également des risques et des dangers éventuels associés à la salubrité des aliments qui peuvent avoir une incidence sur la santé humaine.

- **Conception du programme :** Cet aspect met l'accent sur la façon dont la conception du programme appuie son rendement. Les questions visent notamment à examiner les activités en matière de salubrité des aliments, les entrants (éléments tangibles) et les résultats (développements à long terme), leur gestion continue et leur conception ainsi que leurs liens avec les stratégies de gestion des risques et fondées sur la science.
- **Prestation du programme :** Les questions traitent les diverses activités liées à la salubrité des aliments et décrites dans la conception du programme. L'accent porte sur l'efficacité des activités mises en œuvre, (par exemple, une uniformité entre la conception du Programme et la mise en œuvre)
- **Résultats :** Les questions portent sur les résultats et les effets prévus, qui sont indiqués dans le modèle logique. L'accent porte sur la santé et la salubrité. Les questions visent également à déterminer le degré auquel le programme ou les activités permettent d'atteindre les objectifs (sa réussite) et s'il y a des résultats imprévus.

81. Aux fins des questions d'évaluation à la section 4.2 :

- **Le personnel du PFLF comprend :** les inspecteurs des fruits et légumes frais, les spécialistes du réseau des centres opérationnels de programmes - fruits et légumes frais, les gestionnaires d'inspection, le coordinateur des plans de travail à l'administration centrale (AC), le spécialiste national du Programme des fruits et légumes frais et le chef de l'importation.
- **Les partenaires comprennent :** le coordonnateur du réseau d'importation, le représentant des Centre de services à l'importation, le gestionnaire des Opérations d'importation nationales, le Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments (PESA), le Bureau de la salubrité et des rappels des aliments (BSRA), la Division de la microbiologie alimentaire et de l'évaluation chimique (DMAEC) et la Direction générale des sciences.
- **Les partenaires FPT comprennent :** Santé Canada (SC), l'Agence des services frontaliers du Canada (ASFC), l'Agence de santé publique du Canada (ASPC) (Laboratoire national de microbiologie (LNM)/Laboratoire de lutte contre les zoonoses d'origine alimentaire), l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA), Agriculture et Agro-alimentaire Canada (AAC) et les homologues

provinciaux et territoriaux.

- **Les intervenants comprennent :** les consommateurs, les grossistes, les détaillants, les producteurs, fabricants, les centres de distribution, les importateurs et leurs associations respectives.
82. Les neuf questions d'évaluation suivantes qui figurent au tableau de la matrice d'évaluation (section 4.2) sont proposées à des fins d'évaluation future du PFLF. Avant de réaliser l'évaluation, l'équipe d'évaluation du BESA déterminera l'actualité des questions suivantes pour identifier celles qui permettront de répondre le mieux aux besoins d'évaluation. De plus, l'équipe pourra en ajouter d'autres en réponse aux questions soulevées après l'achèvement du présent cadre.

4.2 Tableau de la matrice d'évaluation

Catégorie	Question d'évaluation	Indicateur conceptuel	Indicateur variable	Source de données	Méthodes
PERTINENCE ET JUSTIFICATION	<p>Dans quelle mesure y a-t-il un besoin légitime et continu du Programme des fruits et légumes frais (PFLF) pour mener des activités relatives à la salubrité des fruits et des légumes frais ?</p> <ul style="list-style-type: none"> Selon la législation actuelle, quel est le rôle de l'ACIA en ce qui a trait à la salubrité des aliments ? Les normes et règlements actuels en matière de salubrité des fruits et légumes frais conviennent-ils pour lutter contre les risques associés aux fruits et légumes frais ? Quels sont les risques actuels associés à la salubrité des fruits et légumes frais ? Quelles sont les questions et 	<p>Légitime</p> <ul style="list-style-type: none"> La législation actuelle relative aux fruits et légumes frais est conforme à la preuve scientifique du risque pour la santé lié aux fruits et légumes frais En ce qui concerne les fruits et légumes frais, la législation en matière de salubrité des aliments est appropriée et connue et se reflète dans le mandat du programme Pertinence et nécessité de la présence fédérale dans cette capacité avec la législation actuelle Pertinence soutenue du programme avec les besoins actuels <p>Base scientifique</p> <ul style="list-style-type: none"> Il existe un besoin fondé sur la science et les preuves pour l'ACIA et le PFLF d'atténuer les risques pour la santé associés aux fruits et légumes frais 	<p>Législation</p> <ul style="list-style-type: none"> La législation canadienne en matière de salubrité des aliments confère à l'ACIA la responsabilité de mettre en œuvre un programme d'inspection relatif à la salubrité des fruits et légumes frais. Toute loi liée à la salubrité des fruits et légumes frais est connue par l'entremise de documents et d'entrevues et se reflète dans le mandat du programme. Le pourcentage d'employés de l'ACIA, de partenaires et d'intervenants satisfaits de la législation actuelle en matière de salubrité des fruits et légumes frais Le pourcentage d'employés de l'ACIA, de partenaires et d'intervenants satisfaits des programmes qui traitent les dangers pour la santé liés à la salubrité des fruits et légumes frais <p>Base scientifique</p> <ul style="list-style-type: none"> Le nombre et le type de risques pour la santé, de questions et tendances nouvelles associées aux fruits et légumes frais, p. ex., les cas signalés d'épidémies, de maladies et de décès liés à la consommation de fruits et légumes frais 	<p>Joueurs clés</p> <ul style="list-style-type: none"> Personnel du PFLF et des partenaires (administration centrale, centres opérationnels et régions) Experts juridiques Experts scientifiques de Santé Canada Intervenants de l'industrie (p. ex., des associations) Partenaires F/P/T Intervenants des consommateurs (p. ex., des associations) Universités <p>Documentation</p> <ul style="list-style-type: none"> Documents qui donnent un aperçu de la législation relative à la salubrité des fruits et légumes frais, le mandat, et les risques en matière de salubrité des fruits et légumes frais. D'autres documents de programmes de l'ACIA liés aux fruits et légumes frais, p. ex., le PESA Documents ministériels Documentation scientifique Documents interministériels, p. ex., des évaluations des risques pour la santé (ERS) 	<ul style="list-style-type: none"> Examen et analyse des documents du programme Analyse de la documentation scientifique Sondages Entrevues

Catégorie	Question d'évaluation	Indicateur conceptuel	Indicateur variable	Source de données	Méthodes
	tendances nouvelles associées à la salubrité des fruits et légumes frais ?	<ul style="list-style-type: none"> Le nombre d'autres pays utilisant une approche fondée sur la science similaire 	<ul style="list-style-type: none"> Le nombre d'examen par des scientifiques et des intervenants sur les risques liés à la salubrité des fruits et légumes frais Le nombre et le type de méthodes d'établissement des priorités fondées sur les risques en ce qui concerne les fruits et légumes frais produits au Canada et importés Le nombre d'examen de système de salubrité des aliments internationaux entrepris pour déterminer l'équivalence d'approches fondées sur la science 	<ul style="list-style-type: none"> Rapports informatiques de l'ACIA relatifs aux fruits et légumes frais, p. ex., le Système de gestion des incidents (SGI) Rapports sur les maladies d'origine alimentaire Spécifications des projets (p. ex., les germes) Statistiques sur la consommation de fruits et légumes frais Stratégies de gouvernements étrangers en matière de salubrité des fruits et légumes frais 	
CONCEPTION 1	<p>Dans quelle mesure la structure du Programme des fruits et légumes frais (mandat, pouvoirs, activités, rôles et responsabilités) appuie-t-elle la réalisation de ses objectifs qui consistent à déterminer et à atténuer les risques liés aux fruits et légumes frais ?</p> <ul style="list-style-type: none"> Est-ce que toutes les parties connaissent bien les buts et les objectifs ? Est-ce que les rôles et les 	<p>Buts et objectifs</p> <ul style="list-style-type: none"> Les buts et objectifs du PFLF et des partenaires relativement aux activités intérieures et d'importations sont compris, clairs et pertinents <p>Rôles et responsabilités</p> <ul style="list-style-type: none"> Rôles et responsabilités clairs et compris entre le PFLF (les directions générales des Programmes et des Opération) et ses partenaires, y compris les 	<p>Buts et objectifs</p> <ul style="list-style-type: none"> Le nombre et le poste des employés de l'ACIA, des partenaires et des intervenants qui connaissent leurs buts et objectifs respectifs relativement aux activités touchant la salubrité des fruits et légumes frais La mesure dans laquelle les objectifs du Programme déterminent quelles stratégies et activités sont nécessaires et suffisantes pour assurer la salubrité des fruits et légumes frais Les buts et objectifs sont reflétés dans les activités et les résultats du programme <p>Rôles et responsabilités</p> <ul style="list-style-type: none"> Le nombre et le poste des employés de l'ACIA, des partenaires et des intervenants qui connaissent leurs rôles et responsabilités respectifs liés aux activités en matière de salubrité des 	<p>Joueurs clés</p> <ul style="list-style-type: none"> Personnel du PFLF et des partenaires <ul style="list-style-type: none"> Administration centrale Centres opérationnels Experts en évaluation et juridiques Experts de SC Intervenants de l'industrie (p. ex., des associations) Partenaires F/P/T Intervenants des consommateurs (p. ex., des associations) Universités <p>Documentation</p> <ul style="list-style-type: none"> Documents qui donnent un aperçu de la législation relative à la salubrité des fruits et légumes frais, le mandat, et les risques en matière de salubrité des fruits et 	<ul style="list-style-type: none"> Entrevues Groupes de discussion Sondages Examen et analyse des documents du programme

Catégorie	Question d'évaluation	Indicateur conceptuel	Indicateur variable	Source de données	Méthodes
	<p>responsabilités correspondent aux pouvoirs et au mandat des organismes concernés et bien connus et raisonnables ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Y a-t-il des écarts et chevauchements chez les partenaires et intervenants ? • Les risques liés à la salubrité des fruits et légumes frais sont-ils bien couverts en ce qui a trait aux rôles, aux responsabilités, aux écarts et aux chevauchements ? 	<p>gouvernements FPT et les intervenants, pour réduire les écarts et le dédoublement</p> <p>Accords</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il existe des accords entre le PFLF, les partenaires et les intervenants qui portent sur la salubrité des fruits et légumes frais et réduisent les écarts et le dédoublement • Le niveau de contribution et de collaboration relative à la salubrité des fruits et légumes frais de la part du PFLF, de ses partenaires et de ses intervenants <p>Atténuation des risques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stratégie pour atténuer les dangers pour la santé fondée sur des évaluations des risques scientifiques 	<p>fruits et légumes frais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le pourcentage de partenaires et d'intervenants croyant que les rôles et les responsabilités sont clairement compris • Les rôles et les responsabilités sont décrits dans la documentation du programme et sont clairement compris <p>Accords</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le nombre et le poste des employés de l'ACIA, des partenaires et des intervenants qui connaissent les accords et les stratégies coordonnées relatifs aux activités en matière de salubrité des fruits et légumes frais • Le nombre et le type d'accords de partenaires et d'intervenants dans les documents du Programme • Le nombre de consultations et de réunions visant à conclure des accords avec des partenaires et des intervenants • La participation améliorée des partenaires et des intervenants ayant conclu des accords, la fréquence et le type de commentaires et de rétroaction (y compris les consultations ad hoc) • Le nombre d'écarts et de chevauchements existants chez toutes les parties • Le degré de satisfaction du PFLF de la part des partenaires et des intervenants <p>Atténuation des risques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le nombre et le type de stratégies 	<p>légumes frais.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Documents ministériels • Documents du Programme des fruits et légumes frais, p. ex., des plans de travail, des manuels d'inspection • D'autres documents de programmes de l'ACIA liés aux fruits et légumes frais, p. ex., le PESA • Documentation scientifique • Documents interministériels, p. ex., le Protocole d'intervention suite à une éclosion de toxi-infections d'origine alimentaire (PIETOA), des protocoles d'entente, des procès-verbaux de réunions entre le PFLF, ses partenaires et ses intervenants • Rapports informatiques de l'ACIA relatifs aux fruits et légumes frais, p. ex., le SGI • Rapports sur les maladies d'origine alimentaire • Spécifications des projets (p. ex., les germes) 	

Catégorie	Question d'évaluation	Indicateur conceptuel	Indicateur variable	Source de données	Méthodes
		<ul style="list-style-type: none"> Des preuves selon lesquelles la conception du PFLF gère les dangers et les risques déterminés associés aux fruits et légumes frais pour promouvoir et améliorer la conformité Collaboration des partenaires et des intervenants à des stratégies d'atténuation des risques dans leur compétence respective 	<p>fondées sur la science dont l'élaboration repose sur des évaluations des risques</p> <ul style="list-style-type: none"> La conception du PFLF comprend des activités pour atténuer les dangers et les risques liés à la salubrité des fruits et légumes frais La durée pour gérer les dangers et les risques déterminés Le pourcentage de stratégies visant à réduire les cas de dangers liés aux fruits et légumes frais adoptées par l'industrie La preuve d'une collaboration entre les partenaires et les intervenants avec des outils et des stratégies d'atténuation 		
<p>CONCEPTION 2</p>	<p>Dans quelle mesure le PFLF est-il guidé par une vision et un plan stratégique ?</p> <ul style="list-style-type: none"> Dans quelle mesure les intervenants et les partenaires souscrivent-ils à la vision et au plan stratégique du PFLF ? Quels outils, mécanismes et type d'information et de données appuient le plan stratégique, la conception et la gestion des activités en matière de 	<p>Stratégies sélectionnées</p> <ul style="list-style-type: none"> La mesure dans laquelle la conception du programme choisit et incorpore des stratégies claires, appropriées et efficaces pour lutter contre les risques liés à la salubrité des aliments La mesure dans laquelle le programme a incorporé une solide stratégie de transition aux nouvelles activités, c.-à-d., dans le cadre de la qualité de la salubrité des aliments, on met l'accent sur l'inspection des établissements Il existe une stratégie visant à accroître la responsabilité globale de l'industrie 	<p>Stratégies sélectionnées</p> <ul style="list-style-type: none"> Le nombre et le type de politiques de contrôle des produits canadiens et importés, de lignes directrices et de normes en matière de salubrité des aliments (p. ex., limites maximales de résidus (LMR), unité formatrice de colonie (UFC), irradiation), lesquelles sont claires et utiles pour atténuer les risques liés à la salubrité des aliments. Le nombre et le type de politiques et de lignes directrices relatives à la conformité des établissements en ce qui a trait à la salubrité des aliments, lesquelles sont claires et utiles pour atténuer les risques liés à la salubrité des aliments. Les priorités nationales et des centres opérationnels en ce qui a trait aux plans de travail sont fondées sur les risques liés à la salubrité des aliments Le nombre et le poste des employés de 	<p>Joueurs clés</p> <ul style="list-style-type: none"> Personnel du PFLF et des partenaires Administration centrale Centres opérationnels Experts en évaluation Experts de SC Intervenants de l'industrie (p. ex., des associations) Partenaires F/P/T Intervenants des consommateurs (p. ex., des associations) Universités Services d'informatique de l'ACIA <p>Documentation</p>	<ul style="list-style-type: none"> Entrevues Groupes de discussion Sondages Examen et analyse des documents du programme

Catégorie	Question d'évaluation	Indicateur conceptuel	Indicateur variable	Source de données	Méthodes
	<p>salubrité des fruits et légumes frais ? Comment en fait-on la mise à jour ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Des stratégies pour définir le profil de l'industrie des fruits et légumes frais (établissements canadiens et importateurs) <p>Capacité de générer des données</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité d'entrer et de produire des données sur la salubrité des aliments • Capacité d'obtenir la rétroaction des partenaires et des intervenants 	<p>l'ACIA, des partenaires et des intervenants qui participent à la planification des stratégies sélectionnées</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le pourcentage de l'industrie qui connaît les risques liés aux fruits et légumes frais et les exigences en matière de salubrité des aliments • Le nombre et la qualité des méthodes (p. ex., analyses environnementales) utilisées le programme pour définir le profil de l'industrie des fruits et légumes frais, assurant une couverture appropriée <p>Capacité de générer des données</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le nombre et le poste des employés de l'ACIA, des partenaires et des intervenants qui connaissent le type de données auxquelles ils peuvent avoir accès et qu'ils peuvent produire • Le nombre, le type et la qualité des données et des rapports sur la salubrité des aliments nécessaires à la prise de décision • Le pourcentage d'employés du PFLF, des partenaires et des intervenants qui génèrent des données fiables et valides sur la salubrité des fruits et légumes frais. • La satisfaction du PFLF, des partenaires et des intervenants concernant le fait que la capacité de collecte de données répond aux besoins de conception • Le pourcentage d'employés ayant reçu une formation sur les systèmes informatiques on (y compris un cadre 	<ul style="list-style-type: none"> • Documents qui donnent un aperçu de la conception du programme de l'ACIA, y compris les stratégies d'atténuation des risques liées aux fruits et légumes frais ; p. ex., des bonnes pratiques agricoles, des spécifications de projets relatifs aux germes • Documents ministériels • Documents du Programme des fruits et légumes frais, p. ex., plans de travail, manuels d'inspection, ERS • D'autres documents de programmes de l'ACIA liés aux fruits et légumes frais, p. ex., le PESA • Analyse des tendances des résultats des inspections • Documentation scientifique • Documents interministériels, de partenaires et d'intervenants et échange d'information, p. ex., • Protocole d'intervention suite à une éclosion de toxi-infections d'origine alimentaire (PIETOA), protocoles d'entente, procès-verbaux • Rapports informatiques de l'ACIA relatifs aux fruits et légumes frais, p. ex., le SGI • Rapports sur les maladies d'origine alimentaire • Analyse des coûts des 	

Catégorie	Question d'évaluation	Indicateur conceptuel	Indicateur variable	Source de données	Méthodes
		<p>Conception et gestion améliorées</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preuves de systèmes de conception et de gestion appropriée en place pour améliorer la conception et l'exécution des programmes liés aux fruits et légumes frais et des stratégies d'atténuation des risques liés aux fruits et légumes frais. • Les systèmes déterminent les centres opérationnels où il faut améliorer et incorporer de nouvelles questions relatives à la salubrité des aliments, des analyses des tendances, la communication des partenaires et des intervenants ainsi que des données de mesure du rendement pour améliorer la conception, la gestion et l'exécution 	<p>de mesure du rendement)</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'évaluation des besoins informatiques terminée • Le nombre et le type d'outils informatiques utilisés pour l'amélioration continue • Le nombre, la fréquence et le type de commentaires et de rétroaction de la part des partenaires et des intervenants <p>Conception et gestion améliorées</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le nombre et le type d'évaluations effectuées pour déterminer la concordance des programmes avec la conception et l'exécution et leur pertinence • Le nombre et le type d'évaluations effectuées pour déterminer des données fiables et cohérentes dans l'ensemble du programme • Le nombre et le type de systèmes d'information pour faire le suivi des activités en matière de salubrité des fruits et légumes frais, les analyser et en faire rapport • Les systèmes d'information sont conçus pour être compatibles les uns avec les autres à des fins de gestion de données • Le nombre de politiques, de procédures et de normes nouvelles et mises à jour pour la conception de programmes et l'amélioration de la gestion • Le nombre et le type d'indicateurs de rendement élaborés et conçus pour 	<p>stratégies relatives à la salubrité des fruits et légumes frais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Profile de l'industrie des fruits et légumes frais • Rapports informatiques de l'ACIA relatifs aux fruits et légumes frais, p. ex., le SGI, les bases de données nationales et régionales 	

Catégorie	Question d'évaluation	Indicateur conceptuel	Indicateur variable	Source de données	Méthodes
		des programmes.	<p>accroître la salubrité des fruits et légumes frais</p> <ul style="list-style-type: none"> Des systèmes de rendement établis et provisoires sont en place et servent à améliorer la gestion, la conception et l'exécution du programme Le nombre et le type d'analyses des tendances effectuées pour améliorer l'exécution de programme 		
PRESTATION	<p>Comment les rôles et les responsabilités de l'Agence sont-ils actuellement rendus opérationnels et mis en œuvre ?</p> <ul style="list-style-type: none"> Quelle est la capacité du personnel de l'ACIA d'appliquer les procédures, les directives et les normes pertinentes, en plus de mettre en œuvre les activités en matière de salubrité des fruits et légumes frais ? Quels sont les mécanismes en place pour améliorer la conception de programmes et l'exécution 	<p>Exécution conforme à la conception</p> <ul style="list-style-type: none"> On mène des activités de formation, d'échantillonnage, d'inspection d'établissements et de l'industrie ainsi que de suivi et d'application de la loi telles qu'elles ont été conçues pour répondre aux exigences des plans de travail Preuves que l'on apporte des modifications à l'exécution des programmes au besoin et qu'elles sont efficaces suite à des activités de mesure du rendement et à des analyses des tendances Preuves qu'il y a collaboration entre le PFLF, ses partenaires F/P/T et les intervenants 	<p>Exécution conforme à la conception</p> <ul style="list-style-type: none"> Le nombre et le type d'activités de formation relatives à la salubrité des aliments menées par rapport à celle planifiées Le nombre et le type d'échantillons prélevés, d'établissements inspectés et de mesures de suivi visant les produits et les établissements non conformes Des preuves d'une mise en œuvre opportune des activités telles qu'elles ont été conçues Le pourcentage des employés de l'ACIA procédant au prélèvement d'échantillons et à l'inspection de l'industrie telles que conçu Le pourcentage d'employés de l'ACIA satisfaits des plans de travail mis en œuvre en ce qui a trait à l'échantillonnage et aux inspections de l'industrie Le pourcentage des employés de l'ACIA, des partenaires et des intervenants satisfaits que des activités d'application de la loi sont menées et que les nouveaux problèmes naissants sont contrôlés en temps opportun 	<p>Joueurs clés</p> <ul style="list-style-type: none"> Personnel du PFLF et des partenaires Administration centrale Centres opérationnels Intervenants des consommateurs Intervenants de l'industrie Partenaires F/P/T Experts de Santé Canada <p>Documentation</p> <ul style="list-style-type: none"> Documents du Programme des fruits et légumes frais, p. ex., plans de travail, manuels d'inspection, ERS, rappels Autres documents de programmes de l'ACIA liés aux fruits et légumes frais, p. ex., le PESA Analyses des tendances des résultats des inspections Documents interministériels, y compris de l'échange 	<ul style="list-style-type: none"> Entrevues Groupes de discussion Sondages Examen et analyse des documents du programme

Catégorie	Question d'évaluation	Indicateur conceptuel	Indicateur variable	Source de données	Méthodes
	d'activités en matière de salubrité des fruits et légumes frais ?	<p>Rôle et responsabilités</p> <ul style="list-style-type: none"> Le respect des rôles et des responsabilités de la part du PFLF (directions générales des Programmes et des Opérations) et de ses partenaires pour réduire les écarts et les doublons <p>Capacité du personnel</p> <ul style="list-style-type: none"> La formation englobe un éventail d'activités en matière de salubrité des fruits et légumes frais, en plus d'activités de soutien 	<ul style="list-style-type: none"> L'application et le suivi uniformes des activités en matière de salubrité des fruits et légumes frais par les centres opérationnels et les régions Le nombre, la fréquence et le type de commentaires et de rétroaction de la part des partenaires et des intervenants Le niveau de satisfaction des employés de l'ACIA, des partenaires et des intervenants à l'égard des activités en matière de salubrité des fruits et légumes frais, c.-à-d., à l'égard de la collaboration et de la couverture en ce qui concerne la salubrité des fruits et légumes frais <p>Rôle et responsabilités</p> <ul style="list-style-type: none"> Le pourcentage d'employés de l'ACIA et de partenaires qui connaissent et respectent leurs rôles et responsabilités respectifs en ce qui touche les activités en matière de salubrité des fruits et légumes frais <p>Capacité du personnel</p> <ul style="list-style-type: none"> Le pourcentage d'employés de l'ACIA qualifiés et accrédités qui satisfont aux exigences des descriptions de travail liées aux activités en matière de salubrité des fruits et légumes frais Le nombre et le type de politiques, de lignes directrices, de documents et de cours liés à la formation sur la salubrité des aliments 	<p>d'information, des rapports informatiques relatifs aux fruits et légumes frais, p. ex., le Système de gestion informatique (SGI), les bases de données nationales et régionales</p> <ul style="list-style-type: none"> Documents qui donnent un aperçu de la conception des programmes de l'ACIA, y compris les stratégies d'atténuation des risques liées aux fruits et légumes frais ; p. ex., des bonnes pratiques agricoles, des spécifications de projets relatifs aux germes Documents ministériels Échange d'information avec des partenaires et des intervenants (p. ex., des consultations ad hoc et des accords conclus) Documents et manuels de formation relatifs aux fruits et légumes frais Listes et dates de formation et de certification Évaluation des besoins en formation liés à diverses descriptions de travail Rapports d'évaluation à la fin de formation Rapports d'évaluation sur le rendement du personnel 	

Catégorie	Question d'évaluation	Indicateur conceptuel	Indicateur variable	Source de données	Méthodes
		<p>Amélioration du programme</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des preuves indiquant la gestion efficace : <ul style="list-style-type: none"> - des produits canadiens et importés, - des établissements canadiens et - des importateurs <p>relativement aux activités de surveillance et d'application de la loi en ce qui a trait à la salubrité des fruits et légumes frais, y compris les rappels, les urgences et les incidents</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pourcentage accru des connaissances acquises lors de la formation sur la salubrité des fruits et légumes frais • Le pourcentage d'employés satisfaits des activités de formation, c.-à-d., les types et le niveau de formation • Le nombre, le type et la fréquence de commentaires et de rétroaction de la part du personnel sur les initiatives et les cours de formation. <p>Amélioration du programme</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le nombre et le type d'activités d'échantillonnage et de surveillance des établissements et de mesures de conformité et d'application de la loi • Le nombre et le type de modifications apportées aux plans de travail et aux programmes pour aborder les activités relatives à la salubrité des aliments et les nouveaux problèmes naissants • Les critères de salubrité des aliments pour mesurer la conformité ont été déterminés • Un système informatique intégré est en place pour recueillir, enregistrer et analyser des données pour confirmer des améliorations dans l'ensemble des tendances en matière de conformité des produits et de l'industrie • Le degré de satisfaction relatif à la gestion efficace des rappels, des urgences et des incidents de l'Agence chez : <ul style="list-style-type: none"> - le personnel du PFLF - les partenaires F/P/T 		

Catégorie	Question d'évaluation	Indicateur conceptuel	Indicateur variable	Source de données	Méthodes
			<ul style="list-style-type: none"> - l'industrie - les consommateurs • La mesure dans laquelle le PFLF contribue aux exigences du BSRA de l'ACIA et d'autres partenaires et les facilite 		
RÉSULTAT 1	<p>Comment le niveau de sensibilisation de l'industrie relativement aux exigences et aux normes en matière de salubrité des fruits et légumes frais a-t-il changé ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quelles incidences découlent-ils de la sensibilisation de l'industrie à l'égard de la salubrité des fruits et légumes frais ? • Dans quelles mesures ces changements et ces incidences sont-ils attribuables aux activités de l'ACIA en matière de salubrité des fruits et légumes frais ? 	<p>Sensibilisation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des preuves que les activités de l'ACIA favorisent la sensibilisation de l'industrie et promeuvent la conformité volontaire en ce qui a trait aux exigences en matière de salubrité des fruits et légumes frais 	<p>Sensibilisation</p> <ul style="list-style-type: none"> • La mesure dans laquelle les programmes fournissent aux intervenants des directives documentées, y compris la gestion des situations d'urgence et des incidents liés à la salubrité des aliments à l'intention des intervenants • Le nombre et le type d'efforts de collaboration et de consultations à l'égard de la salubrité des fruits et légumes frais entre l'ACIA et l'industrie, p. ex., des examens techniques, des ERS, des présentations et des initiatives de formation conjointes • Le nombre et le type d'établissements qui ont mis en application des contrôles de la salubrité des fruits et légumes frais par l'entremise de la mise en œuvre volontaire de ce qui suit • Expliquer l'échantillonnage de produit fini, le respect des limites maximales résiduels (LMR) et des cellules souches unipotentes (UFC). • - Des systèmes HACCP - De bonnes pratiques d'importation, de bonnes pratiques agricoles, un programme de salubrité des aliments à la ferme 	<p>Joueurs clés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Personnel du PFLF et des partenaires <ul style="list-style-type: none"> Administration centrale Centres opérationnels • Experts de Santé Canada • Intervenants de l'industrie (p. ex., des associations) • Intervenants des consommateurs (p. ex., des associations) • Partenaires F/P/T • Universitaires <p>Documentation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Documents de programme du PFLF et des documents des autres Programmes de l'ACIA liés aux fruits et légumes frais • Normes, politique et programme en matière de salubrité des fruits et légumes frais • Documentation scientifique • Évaluations des risques pour la santé • Comptes rendus d'accords des partenaires et rétroaction • Initiatives de l'industrie en matière de formation, examens techniques et consultations • Rapports médiatiques et examens • Rapports de conformité et d'application de la loi • Examens, rapports d'évaluation 	<ul style="list-style-type: none"> • Entrevues • Groupes de discussion • Sondages • Examen et analyse des documents du programme • Étude de base

Catégorie	Question d'évaluation	Indicateur conceptuel	Indicateur variable	Source de données	Méthodes
RÉSULTAT 2	<p>Dans quelle mesure l'industrie respecte-t-elle les exigences et les bonnes pratiques du PFLF et dans quelle mesure peut-on attribuer la conformité aux activités de l'ACIA en matière de salubrité des fruits et légumes frais ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quelles sont les tendances en ce qui concerne les non conformité en matière de salubrité des fruits et légumes frais depuis la restructuration du PFLF ? 	<p>Statut de conformité</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les données relatives à la conformité des fruits et légumes frais aux exigences en matière de salubrité sont recueillies et analysées • La mesure dans laquelle les fruits et légumes frais sont visés par des rappels et concernés par des incidents et des maladies d'origine alimentaire 	<p>Statut de conformité</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des critères de salubrité des aliments pour mesurer la conformité des fruits et légumes frais ont été déterminés • Les données de conformité à la salubrité des aliments sont recueillies de façon continue en vue de déterminer : <ul style="list-style-type: none"> - Les taux de conformité des produits - Les taux de conformité des établissements • Les rappels • Les maladies d'origine alimentaire 	<p>Joueurs clés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Personnel du PFLF et des partenaires <ul style="list-style-type: none"> - Administration centrale - Centres opérationnels • Experts en évaluation • Experts de Santé Canada • Intervenants de l'industrie (p. ex., des associations) • Partenaires F/P/T • Intervenants des consommateurs (p. ex., des associations) • Universités <p>Documentation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Législation (<i>Loi sur les aliments et drogues, Loi sur les produits agricole au Canada, Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation, Règlement sur les fruits et les légumes frais</i>) • Cadre de mesure du rendement • Politique et programme en matière de salubrité des fruits et légumes frais • Procès-verbaux du comité scientifique • Évaluations des risques pour la santé • information sur les rappels et les rapports du SGI • Accords et procès-verbaux des intervenants • Rapports de conformité et d'application de la loi 	<ul style="list-style-type: none"> • Entrevues • Groupes de discussion • Sondages • Examen et analyse des documents du programme

Catégorie	Question d'évaluation	Indicateur conceptuel	Indicateur variable	Source de données	Méthodes
RÉSULTAT 3	<p>Dans quelle mesure les intervenants, y compris les consommateurs, sont-ils informés relativement à la salubrité des fruits et légumes frais disponibles au Canada et y ont-ils confiance ? Comment cela peut-il être attribuable aux activités de l'ACIA en matière de salubrité des fruits et légumes frais ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comment l'accès à de l'information relative à la salubrité des fruits et légumes frais a-t-il changé suite à la restructuration du PFLF ? • Comment la confiance des intervenants et des consommateurs dans la salubrité des fruits et légumes frais a-t-elle changé après la restructuration du PFLF ? 	<p>Confiance des intervenants</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les intervenants et les consommateurs ont confiance dans la salubrité des fruits et légumes frais disponibles au Canada • Les intervenants et les consommateurs croient que le PFLF de l'ACIA atténue efficacement les risques liés aux fruits et légumes frais • Les changements dans la confiance des intervenants sont attribuables à la restructuration du PFLF • Preuves que tout changement au niveau de la confiance peut être attribué aux changements apportés au PFLF 	<p>Confiance des intervenants</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le pourcentage de fruits et légumes frais consommés par habitant. Les taux sont maintenus ou augmentent d'une année à l'autre • Les consommateurs sont exposés à de nouvelles et meilleures pratiques en matière de salubrité des aliments au fur et à mesure où elles apparaissent • Le pourcentage de consommateurs qui ont confiance dans la salubrité des fruits et légumes frais disponibles au Canada • Le pourcentage de consommateurs qui changent de pratiques en matière de salubrité des fruits et légumes frais • Le pourcentage de consommateurs qui ont une attitude optimiste ou positive à l'égard du rôle que joue le gouvernement fédéral dans la salubrité des fruits et légumes frais disponibles au Canada • Le pourcentage de consommateurs satisfaits du niveau de salubrité des fruits et légumes frais au Canada 	<p>Joueurs clés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Personnel du PFLF et des partenaires <ul style="list-style-type: none"> - Administration centrale - Centres opérationnels • Intervenants de l'industrie (p. ex., des associations) • Partenaires F/P/T • Intervenants des consommateurs (p. ex., des associations) • Experts de Santé Canada <p>Rapports médiatiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bulletins de nouvelles de sites Web • Reportages télévisés • Annonces à la radio <p>Documentation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opinions d'experts/de scientifiques • Rapports annuels de l'Agence de santé publique du Canada (rapports sur les maladies d'origine alimentaire) • Rapports de Statistique Canada • Études de recherche externes (p. ex., EKOS, Ipsos Reid) 	<ul style="list-style-type: none"> • Entrevues • Groupes de discussion • Sondages • Examen et analyse des documents du programme • Analyse de rapports médiatiques • Étude de base

Catégorie	Question d'évaluation	Indicateur conceptuel	Indicateur variable	Source de données	Méthodes
RÉSULTAT 4	<p>Dans quelle mesure les exigences réglementaires canadiennes sont-elles intégrées en ce qui concerne les activités en matière de salubrité des fruits et légumes frais ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Y a-t-il des écarts et des chevauchements dans les ministères et organismes fédéraux et provinciaux en ce qui a trait aux activités en matière de salubrité des fruits et légumes frais ? • Les exigences canadiennes liées à la salubrité des fruits et légumes frais sont-elles conformes aux exigences internationales ? 	<ul style="list-style-type: none"> • Des preuves d'uniformité dans les organismes fédéraux pour ce qui est des exigences réglementaires liées à la salubrité des fruits et légumes frais (p. ex., SC-ACIA) • La démonstration d'uniformité dans les exigences fédérales et internationales (p. ex., Codex) • La détermination des écarts et des chevauchements de compétences entre les ministères fédéraux et les provinces dans les activités en matière de salubrité des fruits et légumes frais • La détermination des écarts et des chevauchements entre le fédéral et les provinces 	<ul style="list-style-type: none"> • L'analyse des règlements de l'ACIA, de SC, du Codex liés aux fruits et légumes frais et d'autres règlements dans ce domaine chez les partenaires commerciaux du Canada (y compris les provinces) • Le pourcentage d'intervenants (représentants du Codex, représentants des gouvernements provinciaux) en ce qui concerne la congruence entre les exigences réglementaires • Le nombre et la preuve de mécanismes et processus actifs pour coordonner l'examen de la réglementation et l'entente dans les gouvernements et les organismes • Le nombre d'examen techniques, de groupes de travail, de présentations et de liens entre l'ACIA, les partenaires et les intervenants • L'analyse des exigences réglementaires canadiennes (fédérales et provinciales) pour en arriver à une conclusion sur les écarts et les chevauchements relativement à la salubrité des fruits et légumes frais 	<ul style="list-style-type: none"> • Règlements (examen des règlements) • Entrevues • Dossiers et données du programme 	<ul style="list-style-type: none"> • Entrevues • Sondages • Groupes de discussion • Examen et analyse des documents du programme
RÉSULTAT 5	<p>Dans quelle mesure sont produit les incidents de santé évitables liés aux fruits et légumes frais a-t-elle changée ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les fruits et légumes frais disponibles au Canada sont-ils salubres et dans 	<ul style="list-style-type: none"> • La mesure dans laquelle les activités de programme réduisent l'exposition à des risques associés aux fruits et légumes frais et le nombre de maladies d'origine alimentaire liées aux fruits et légumes frais 	<ul style="list-style-type: none"> • La détermination du nombre et du type de dangers relatifs à la salubrité des fruits et légumes frais pour établir des stratégies de gestion du risque • La diminution des niveaux chimiques et microbiens et les cas liés à la salubrité des fruits et légumes frais • La diminution de l'exposition aux agents microbiens, chimiques, à l'irradiation et les risques de contamination des fruits et légumes 		

Catégorie	Question d'évaluation	Indicateur conceptuel	Indicateur variable	Source de données	Méthodes
	quelle mesure peut-on l'attribuer aux activités de l'ACIA en matière de salubrité des fruits et légumes frais ?		frais par des corps étrangers • Le nombre de fruits et légumes frais produits au Canada et importés en cause dans des maladies d'origine alimentaire		

4.3 Méthodes d'évaluation

83. Le tableau de la matrice d'évaluation présente les questions d'évaluation, les indicateurs particuliers, les sources de données et les méthodes que l'on peut utiliser pour répondre aux questions d'évaluation. Le tableau fournit une vaste gamme de méthodes qualitatives et quantitatives parmi lesquelles (d'après la disponibilité de l'information et la faisabilité) l'équipe d'évaluation du BESA choisira dans le cadre d'une future évaluation du PFLF. L'équipe d'évaluation du BESA choisit des méthodes particulières en consultation avec l'ACIA, car les priorités et les ressources disponibles peuvent influencer le choix des méthodes à utiliser lors de la future évaluation. En collaboration avec le PFLF, l'équipe du BESA a également utilisé certaines de ces méthodes d'évaluation lors de l'élaboration du modèle logique du PFLF.
84. On pourrait utiliser diverses méthodes lors d'une future évaluation, y compris les suivantes :
- **Examens de documents** : Cette étape comprend l'examen de documents qui seraient utiles lors de l'étude des questions d'évaluation. Ils pourraient inclure des manuels de Programme des fruits et légumes frais, des résultats du programme et des fiches de données, des rapports de mesure du rendement, des manuels de formation et d'autres informations pertinentes pour l'Agence. Sont également comprises les lois, la Politique en matière d'importation de l'ACIA, la politique relative aux fruits et légumes frais, les procédures d'inspection des fruits et légumes frais ainsi que les lignes directrices et les normes relatives aux fruits et légumes frais qui s'appliquent aux activités d'importation du PFLF, y compris les documents du Codex. L'équipe d'évaluation peut également examiner des documents relatifs à la gestion des risques liés à la salubrité des aliments, lesquels pourraient inclure des plans d'échantillonnage, des lignes directrices, des méthodes de laboratoire et des évaluations des risques.
 - **Analyses environnementales** : Cela comprend la tenue d'analyses relatives aux risques liés à la salubrité des aliments, les questions nouvelles et les maladies d'origine alimentaire. Dans le cadre de telles analyses, on peut également obtenir, à partir de sites Internet, de l'information sur la réglementation relative à l'importation des fruits et légumes frais.
 - **Analyses documentaires** : Cette étape comprend l'examen de textes universitaires et scientifiques qui ont rapport à l'évaluation.
 - **Entrevues** : Les groupes suivants ont été ciblés à des fins d'entrevues : les gestionnaires de l'administration centrale de l'ACIA, les gestionnaires des centres opérationnels, les partenaires et les intervenants. Les entrevues à l'administration centrale visent principalement le personnel du Programme des fruits et légumes frais, de la section de l'importation et du Bureau de la salubrité et des rappels des aliments.

Cela comprend également des consultations avec les spécialistes techniques de l'AC et le coordonnateur national des opérations. Dans les centres opérationnels, on a mené des entrevues auprès des gestionnaires du Centre de services à l'importation, des coordonnateurs des opérations des centres opérationnels, des spécialistes du réseau du Programme des fruits et légumes frais, des gestionnaires régionaux de l'inspection et des inspecteurs (y compris les inspecteurs denrées multiples ayant des responsabilités à l'égard des fruits et légumes frais) ainsi que des directeurs et des chefs du réseau du Programme. À l'extérieur de l'ACIA, des entrevues seront menées auprès de Santé Canada, des partenaires de l'Agence qui ont des responsabilités en matière de contrôle des importations tels que l'Agence des services frontaliers du Canada (ASFC) et le ministère des Affaires étrangères et du Commerce international Canada, les universitaires, les importateurs de fruits et légumes frais et l'industrie, y compris leurs associations, et peut-être des représentants provinciaux.

- **Groupes de discussion :** Cette étape comprend des techniques d'entrevue et des discussions ouvertes avec un petit groupe de personnes. Les membres de ce dernier peuvent être choisis parmi ceux d'un des plus grands groupes ou ils peuvent participer dans des différentes combinaisons des personnes suivantes : des gestionnaires de l'administration centrale de l'ACIA, des spécialistes et des inspecteurs de fruits et légumes frais, et des représentants de l'industrie.
- **Analyses des tendances :** Cette étape comprend l'examen, par l'équipe d'évaluation, des analyses de tendances actuelles de l'ACIA sur des questions telles que le taux de conformité des fruits et légumes frais produits au Canada et importés ou la réalisation de telles analyses en vue de recueillir de l'information.
- **Études de cas :** L'équipe d'évaluation peut effectuer certaines études de cas dans le but de connaître les perspectives des fabricants canadiens et des importateurs à l'égard du PFLF de l'ACIA et aux activités connexes et de déterminer leur compréhension de lignes directrices documentées telles les bonnes pratiques de fabrication et les bonnes pratiques d'importation. On posera des questions ciblées à ces intervenants et on résumera leurs réponses.
- **Sondages :** On élaborera des questions de sondage à l'intention de l'industrie et du personnel du PFLF, en collaboration avec la direction du PFLF, et peut-être les services d'une autorité reconnue en conception de sondage (p. ex., Santé Canada ou Statistique Canada). Le sondage peut être distribué par la poste ou par courriel. L'information recueillie servira à répondre aux questions relatives à la justification et à la pertinence, à la conception et aux répercussions et aux succès du programme.
- **Examen des bases de données :** Cette étape comprend 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. Certaines des bases de données que l'équipe

juges importantes comprennent le Système de gestion des incidents qui contient de l'information sur les incidents et les rappels et le Système d'extraction des importations. L'équipe d'évaluation examinera également de l'information tirée de la base de données de surveillance des maladies que tient l'Agence de santé publique du Canada.

- **Étude de base :** Cette étape comprend la comparaison de données historiques (longitudinales) recueillies avant la restructuration du PFLF à celles recueillies après sa restructuration.

5.0 Défis de l'évaluation

85. La section suivante présente certains des défis qui peuvent avoir une conséquence sur la future évaluation du PFLF. Bon nombre de ces défis concernent des lacunes au chapitre des données relatives à la salubrité des aliments et de possibles obstacles ou limites à l'évaluation des incidences ou des succès du PFLF.

5.1 Continuum alimentaire et mandat législatif du Programme

86. Tel qu'indiqué à l'annexe B, les rôles et responsabilités de l'ACIA s'inscrivent principalement dans le continuum de la production de fruits et légumes frais, lequel porte sur la préparation des fruits et légumes frais, l'importation et les établissements de distribution. Bien que les étapes antérieures et ultérieures à la préparation ne soient pas du ressort de l'ACIA, ses désirs d'élaborer des stratégies visant à atténuer les risques et à réduire les écarts actuels dans le continuum de la salubrité des fruits et légumes frais peuvent se traduire par un examen et/ou une intervention de ces centres opérationnels.

Défi :

En raison de la nature multi juridictionnelle du continuum alimentaire des fruits et légumes frais, l'évaluation nécessitera une très bonne compréhension des dynamiques entre l'ACIA et ses intervenants.

5.2 Risques relatifs à la salubrité des aliments

87. Une évaluation du PFLF tiendra compte des données quantitatives et qualitatives pour en arriver à des conclusions relatives à la salubrité des aliments qui sont fondées sur la science. Plusieurs facteurs ont une incidence sur la salubrité des fruits et légumes frais. Les risques liés à la salubrité des aliments varient en fonction des fruits et légumes frais, de l'environnement de production ainsi que des méthodes de production des produits canadiens et importés, lesquels peuvent nécessiter des interventions particulières pour réduire la présence et le niveau de dangers (p. ex., des programmes de salubrité des aliments à la ferme).

Défi :

Actuellement, les profils de risque pour chaque fruit et légume frais et chaque méthode de transformation sont incomplets, ce qui représente un défi pour la planification du programme. Ainsi, le défi de l'évaluation consisterait à analyser la justification et la logique du programme et ses succès pour ce qui est d'atténuer les risques liés à la salubrité des aliments.

5.3 Données du PFLF sur la salubrité des aliments

88. Actuellement, le PFLF met principalement l'accent sur la collecte de données d'inspection relatives à la qualité des produits fondées sur les exigences commerciales canadiennes et internationales. Les données relatives à la salubrité des aliments se limitent aux résultats d'analyse des échantillons, aux rapports d'enquête de plaintes et aux questions particulières continues à l'égard de la salubrité des aliments. Dans la restructuration du PFLF, les activités proposées en matière de salubrité des aliments comprennent des inspections d'établissements et une collaboration accrue entre l'industrie et les partenaires F/P/T. Ces changements produiraient des données utiles sur la salubrité des aliments pour évaluer l'efficacité du programme. En outre, le programme établit des mesures de rendement dans le cadre de la mise en œuvre de cadres de rendement dans l'ensemble de l'ACIA. Non seulement ces données sur le rendement appuieront les analyses des tendances relatives à la salubrité des aliments et la prise de décision en matière de gestion, mais elles fourniront également des renseignements d'évaluation utiles sur l'exécution et les incidences du programme.

Défi :

Les tests chimiques et microbiologiques ne fournissent actuellement que des données limitées en matière de salubrité des aliments. Il est peu probable qu'une équipe d'évaluation sera en mesure de formuler des conclusions utiles en matière de salubrité des aliments à l'aide des données actuelles.

5.4 Capacité de conclure sur la conformité de l'industrie aux normes de salubrité des aliments

89. Le PFLF dispose actuellement d'une documentation limitée sur le respect général par l'industrie (établissements de transformation, centres de distribution, grossistes et importateurs) des exigences relatives à la salubrité des fruits et légumes frais. L'information dont dispose le programme se limite aux enquêtes de suivi relatives aux produits non conformes dans des établissements canadiens, soit des données qui ne représentent pas l'ensemble de l'industrie des fruits et légumes frais.

Défi :

Il serait difficile de mesurer l'incidence du programme sans disposer d'un ensemble complet de données sur la salubrité des aliments qui représentent l'ensemble de l'industrie des fruits et légumes frais sous le ressort de l'ACIA.

6.0 Stratégie d'évaluation

90. La section qui suit propose des éléments dont il faudrait tenir compte dans le cadre d'une éventuelle évaluation de l'efficacité du PFLF.
91. Alors que le PFLF planifie une restructuration (être plus axé sur la salubrité des aliments), le BESA recommande que l'on procède à une évaluation une ou deux années après la mise en œuvre du plan de restructuration. Le Comité consultatif d'évaluation de la salubrité des aliments, co présidé par Santé Canada et l'ACIA, examinera la faisabilité de l'évaluation du PFLF et la date de sa réalisation lors du prochain cycle de planification. L'objectif de l'évaluation comprendrait la présentation d'une rétroaction à la haute direction quant à l'incidence de la restructuration sur la salubrité des fruits et légumes frais disponibles au Canada. Une telle évaluation pourrait ensuite utiliser les données relatives au rendement recueillies par le Programme et viserait notamment à comparer les données relatives à la salubrité des aliments avant la restructuration aux données après cette dernière et à mesurer les résultats précoces du Programme des fruits et légumes frais restructuré.
92. On s'attend ensuite à ce que les conclusions et les recommandations servent à fournir à l'ACIA des conseils et des directives fondées sur les preuves en vue de l'aider à améliorer ses activités en matière de salubrité des aliments.

Annexe A
Cadre de Référence

Objet

1. Le présent cadre de référence vise à décrire les activités qui seront réalisées par le Bureau d'évaluation de la salubrité des aliments (BESA) de Santé Canada (SC) ainsi que la portée et l'approche du projet d'évaluation des activités de l'ACIA en matière de salubrité des fruits et légumes frais produits au Canada et importés.

Objectif du projet d'évaluation

2. L'objectif du présent projet d'évaluation est l'élaboration d'un cadre d'évaluation qui devra comprendre des modèles logiques pour les activités relatives à la salubrité des aliments du Programme des fruits et légumes frais (PFLF) actuel et du prochain PFLF proposé. Grâce à l'élaboration de ce cadre d'évaluation, le présent projet contribuera à la restructuration du PFLF et à une éventuelle évaluation du PFLF restructuré. Il fournira également des avis et commentaires à Santé Canada sur ses politiques et ses normes en matière de salubrité des aliments.

Contexte

3. En septembre 2003, le Comité consultatif d'évaluation de la salubrité des aliments, co-présidé par Santé Canada et l'ACIA, a déterminé que l'évaluation des fruits et légumes frais produits au pays serait la priorité en 2004 (se reporter à la proposition initiale jointe à l'annexe 1). Le BESA a donc entrepris les travaux préparatoires à l'évaluation et une analyse de la conjoncture en mai 2004. Les activités ont été interrompues pendant la saison estivale à cause de pressions exercées sur les ressources des programmes concernés, puis reprises en octobre 2004.

4. En février 2005, l'ACIA a demandé au Comité consultatif de revoir l'évaluation proposée parce que le Programme des fruits et légumes frais allait bientôt faire l'objet d'une révision. Le Comité consultatif s'est donc réuni le 1^{er} mars 2005. Il a décidé que le BESA devait adapter le projet d'évaluation pour tenir compte de la révision. Il a également décidé que l'évaluation devait présenter des conseils opportuns sur la restructuration des activités de l'ACIA relatives à la salubrité des fruits et des légumes frais produits au pays et importés.

Description du programme

5. En vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada* et de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, le PFLF veille à ce que les produits frais importés,

exportés et commercialisés sur les marchés intérieurs en suivant les normes fédérales soient salubres, répondent aux normes établies, et qu'ils soient emballés et étiquetés de façon à prévenir les fraudes et à permettre une mise en marché réglementaire.

6. Les principales activités que l'ACIA réalise pour ce programme comprennent l'échantillonnage des fruits et des légumes frais, l'inspection des produits pour vérifier si les contenants normalisés ont été utilisés, la vérification de l'exactitude du classement de l'industrie par rapport aux normes établies, et l'inspection aux points de destination pour vérifier l'état des produits et leur classement.
7. En plus du PFLF, l'ACIA effectue également des activités en matière de salubrité des aliments associées aux fruits et aux légumes frais produits au Canada et importés tel que les rappels, les enquêtes sur la salubrité et les mesures d'application en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues*.

Portée du projet d'évaluation

8. Le projet d'évaluation prendra en considération la pertinence, le concept, la mise en oeuvre et les résultats en matière de salubrité des aliments du PFLF ainsi que de toute autre activité de l'ACIA qui ne fait pas partie du programme et qui est associée aux fruits et légumes frais produits au Canada et importés. Les résultats possibles relatifs à la salubrité des aliments du présent projet peuvent comprendre les éléments suivants : l'efficacité des mesures de contrôle et de la surveillance des dangers microbiens (agents pathogènes et virus), l'efficacité des mesures de contrôle et de la surveillance des dangers chimiques (toxines naturelles, pesticides, additifs alimentaires, métaux lourds) et la participation de l'ACIA aux initiatives relatives à la salubrité des aliments à la ferme (comme mentionné à l'annexe 1).
9. Pour les besoins du projet d'évaluation, l'expression « fruits et légumes frais » doit être interprétée de manière à inclure les fruits frais, les légumes frais, les champignons frais, les herbes fraîches, les germes et les produits pré-coupés consommés au Canada²¹. Les fruits et les légumes irradiés et fumigés ainsi que ceux qui sont emballés dans des contenants ou emballages à atmosphère modifiée sont également inclus. Sont exclus les produits qui sont transformés (tel que les noix) ou qui contiennent des additifs comme le vinaigre pour prolonger la durée de conservation.

Méthodologie

10. La méthodologie du présent projet comprend les activités suivantes, qui peuvent être utiles

²¹ Le projet comprendra toutes les activités de l'ACIA relatives aux fruits et légumes frais. Ces activités incluent les activités intraprovinciales et interprovinciales régies par les dispositions de la *Loi sur les aliments et drogues*.

à la restructuration et à la planification du programme ainsi qu'aux prochaines mesures d'évaluation et de rendement :

- Documenter les examens et les entrevues avec l'administration centrale, les centres opérationnels et les parties intéressées (p. ex. provinces, associations industrielles) au besoin.
- Élaborer un modèle logique (pour les activités actuelles et proposées en matière de salubrité des fruits et légumes frais) pendant la tenue d'un atelier interactif avec les représentants de Santé Canada et de l'ACIA.
- Concevoir un cadre d'évaluation, qui comprendra les principales questions à évaluer, les enjeux et les critères et indicateurs de mesure du rendement (se reporter à l'annexe 2)
- Formuler des conseils, des directives et des recommandations pour le PFLF et autres activités relatives à la salubrité des fruits et légumes frais ne faisant pas partie du PFLF;
- Rédiger le cadre d'évaluation final.

Rôles et responsabilités

11. Le projet d'évaluation sera dirigé par le BESA, qui consultera l'ACIA et les parties intéressées au besoin. Un comité d'évaluation de la salubrité des aliments, co présidé par Santé Canada et l'ACIA, a été mis sur pied à l'automne 2004. Il a pour mandat de faciliter le processus d'évaluation, d'assurer une représentation adéquate et d'émettre des propositions (se reporter à l'annexe 3 pour consulter la liste des membres du comité).
12. Les activités précises du Comité d'évaluation de la salubrité des aliments de Santé Canada et de l'ACIA comprennent :
 - Réviser le cadre de référence (qui comprend la portée et l'approche du projet d'évaluation).
 - Appuyer le projet d'évaluation tout au long de sa réalisation en facilitant le processus, en donnant des conseils et en réglant les enjeux survenus pendant le processus.
 - Recommander la mise sur pied de groupes de travail au besoin.
 - Revoir le cadre d'évaluation, y compris la stratégie et les questions d'évaluation et choisir l'option d'évaluation qui convient, si plusieurs options sont proposées.
 - Recommander l'approbation du modèle logique et du cadre d'évaluation au Comité consultatif.
13. Comme l'ACIA a l'intention de réviser le PFLF, le Comité consultatif devra également réviser et approuver le cadre de référence du projet d'évaluation.

Échéancier et réalisations attendues

14. Il sera possible de donner le coup d'envoi à l'étape de conception lorsque le Comité d'évaluation et le Comité consultatif auront approuvé le cadre de référence. Un document incluant un cadre d'évaluation et les modèles logiques sera remis en 2006 aux deux comités afin qu'ils l'approuvent. Il sera par la suite affiché sur le site Web de Santé Canada.

Réunions et déplacements

15. Le BESA établira un plan de travail pour les entrevues et les déplacements et assurera la coordination avec l'ACIA. Celle-ci pourra ainsi connaître le nom des personnes ressources à l'administration centrale nationale et dans les centres opérationnels et s'occuper des préparatifs bien à l'avance.

Approuvé

Johanna N. Read
Coprésidente du Comité d'évaluation
Directrice par intérim,
Bureau d'évaluation de la salubrité des aliments
Santé Canada

René Cardinal
Coprésident du Comité d'évaluation
Gestionnaire national par intérim,
Section des produits frais
ACIA

Paul Mayers
Coprésident du Comité consultatif
Directeur général
Direction des aliments
Direction générale des produits de santé
et des aliments
Santé Canada

Tom Beaver
Coprésident du Comité consultatif
Directeur exécutif
Planification, rapports et responsabilisation
ACIA

Annexe B

Organigramme juridictionnel de l'ACIA et du PFLF

Organigramme simplifié de la production, du marketing et de la distribution des fruits et légumes frais, de la production primaire à la consommation au Canada et à l'étranger, y compris la compétence canadienne relativement à certains domaines et à certaines activités en vertu de la *LAD* et de la *LPAC*.



*Comprend les engrais, le fumier, le compost, les pesticides, la semence, le sol, etc.

**Comprend également des milieux clos tels que des serres pour la production de germes et de champignons

Annexe C

Membres du comité d'évaluation des fruits et légumes frais

Santé Canada

- Ashwani Wadhwa, directeur, Bureau d'évaluation de la salubrité des aliments, Direction des aliments, DGPSA (coprésident)
- Lucien Comeau, chef de projet, Bureau d'évaluation de la salubrité des aliments, Direction des aliments, DGPSA
- Theresa Paolasini, agente de politique réglementaire, Bureau d'intégration de la politique alimentaire, Direction des aliments, DGPSA
- Hélène Couture, chef de section, Politiques et développement de méthodes, Bureau des dangers microbiens, Direction des aliments, DGPSA
- Bernard Fortier, évaluateur scientifique et agent de programme, Bureau d'innocuité des produits chimiques, Direction des aliments, DGPSA
- Sheila Dubois, Bureau des statistiques biologiques et des applications informatiques, Direction des aliments, DGPSA
- Julie Daunais, Direction de la mesure et de l'évaluation du rendement du Ministère
- Louise Croteau, Évaluation sanitaire, Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire

Agence canadienne d'inspection des aliments

- Réne Cardinal, gestionnaire national intérimaire, Section des produits frais, Programme des fruits et légumes frais, Division des aliments d'origine végétale (coprésident)
- Jean-Pierre Hanchay, directeur régional, Opérations, Centre opérationnel du Québec
- Bashir Manji, directeur intérimaire, Division des aliments d'origine végétale, BVPP
- Jean Kamanzi, directeur, Microbiologie alimentaire et évaluation chimique, Salubrité des aliments
- Eli Niedert, gestionnaire national, Résidus chimiques, Microbiologie alimentaire et évaluation chimique, Salubrité des aliments
- Michel Laurendeau, directeur, Vérification, évaluation et surveillance du risque
- Ann Cooper, gestionnaire d'évaluation intégrés, Vérification, évaluation et surveillance du risque

Annexe D

Membres de l'équipe d'évaluation de Santé Canada

- Lucien Comeau
- France Lacroix
- Yasmin Hasham
- Jason Pelletier
- Michael Andre

Annexe E

Glossaire des termes

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.

Centres opérationnels et les régions de l'ACIA - L'administration centrale de l'ACIA est basée dans la région de la capitale nationale; l'ACIA est organisée en quatre régions opérationnelles (Atlantique, Québec, Ontario et Ouest du pays) qui sont sous-divisées en 18 bureaux régionaux, en 185 bureaux locaux (y compris les points d'entrée frontaliers) et en 408 bureaux dans des établissements non gouvernementaux, notamment les installations de transformation.

Commission du Codex Alimentarius - Une entité filiale de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) des Nations Unies et de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).

Plainte d'un consommateur - Voir la définition du mot « Incident ».

Efficacité - La mesure dans laquelle un programme atteint les objectifs visés. Dans le cas du PFLF, l'efficacité comprend la mesure dans laquelle les activités du programme contribuent au niveau de conformité des fruits et légumes frais au Canada.

Mesures d'application de la loi - Le PFLF prévoit un système de conformité qui comprend un éventail d'activités d'application de la loi qui sont utilisées au besoin pour veiller à la conformité aux règlements fédéraux et aux normes fédérales, y compris les lettres d'avertissement et les détentions de produits. Ces activités peuvent mener à des rappels de produits ou à des poursuites judiciaires qui sont coordonnés respectivement par le Bureau de la salubrité et des rappels des aliments (BSRA) et les Services d'enquête et d'application de la loi de l'ACIA.

Urgence dans le domaine de la salubrité des aliments - En général, toute situation qui touche ou

qui pourrait toucher des aliments qui peuvent poser une préoccupation pour la santé et la sécurité des êtres humains. Les urgences demandent habituellement des ressources appréciables et elles exigent la coordination d'une intervention opérationnelle opportune et/ou extraordinaire.

Danger - Selon la Commission du Codex Alimentarius de l'OMS et du FAO, un danger est un agent biologique, chimique ou physique présent dans un aliment ou une condition qui en découle qui a le potentiel de causer des effets néfastes pour la santé.

Incident - Un événement qui nécessite une documentation et/ou une enquête relative à la salubrité des aliments, des préoccupations de qualité, d'étiquetage ou de fraude à l'intérieur des priorités et du mandat des programmes de l'ACIA. Un incident peut être généré par une variété de sources, y compris les plaintes des consommateurs.

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.

Rappel - Mesure selon laquelle un établissement interrompt toute vente ou utilisation d'un produit ou apporte une correction à un produit qui viole les lois administrées ou appliquées par l'ACIA.

Evaluations des risques pour la santé (ERS) - un mécanisme qui permet au personnel des Opérations et des Programmes de l'ACIA d'obtenir une orientation politique nationale.

Annexe F

Liste des acronymes

AAC - Agriculture et Agro-alimentaire Canada
AC - l'administration centrale
ACIA - Agence canadienne d'inspection des aliments
ARLA - L'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire
ASFC - l'Agence des services frontaliers du Canada
ASPC - l'Agence de santé publique du Canada
BESA - Bureau d'évaluation de la salubrité alimentaire
BPF - Bonnes Pratiques de Fabrication
BSRA - Bureau de la salubrité et des rappels des aliments
BVPP - Bureau Vice-président, programmes
COP - Codes de Pratique
DGPSA - Direction générale des produits santé et des aliments
DMAEC - Division de la microbiologie alimentaire et de l'évaluation chimique
ERS - évaluations des risques pour la santé

ETP - Équivalent temps plein
FPT - Fédérale, Provinciales, Territoires
HACCP - principes d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques
LAD - Loi des Aliments et Drogues
LMR - limites maximales de résidus
LNM - Laboratoire national de microbiologie
LPAC - Loi de produits agro-alimentaires du Canada
MAPAQ - Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
OGM - d'organismes génétiquement modifiés
OMAF - Ontario Ministry of Agriculture and Food
PE - protocoles d'entente
PESA - Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments
PFLF - Programme des fruits et légumes frais
PIETOA - Protocole d'intervention suite à une éclosion de toxi-infections d'origine alimentaire
SARI - Système automatisé de référence à l'importation
SC - Santé Canada
SENASICA - Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria
SGI - Système de gestion des incidents
SIESAL - Système informatisé pour l'enregistrement et le suivi des analyses de laboratoire
UFC - unité formatrice de colonie
USFDA - United States Food and Drug Administration