

 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](#) ».



Santé  
Canada

Health  
Canada

---

**SANTÉ CANADA**

**PROGRAMME D'ÉVALUATION DE LA  
SALUBRITÉ DES ALIMENTS**

**Évaluation du programme de gestion  
de la qualité du programme du  
poisson, des produits de la mer et de  
la production de l'Agence canadienne  
d'inspection des aliments**



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

Also available in English under the title : Evaluation of the Fish, Seafood and Production  
Program's Quality Management Program of the Canadian Food Inspection Agency

Pour obtenir de plus amples renseignements ou des copies  
supplémentaires, veuillez communiquer avec :

Johanna N. Read, directrice intérimaire  
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](mailto:BFSA_BESA@hc-sc.gc.ca)

Le présent document est également affiché sur Internet  
à l'adresse suivante : [http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/fsa-esa/e\\_index.htm](http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/fsa-esa/e_index.htm)

Par ailleurs, le document est offert sur demande en format alternatif.

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada,  
représentée par le Ministre de la Santé, 2005

Cat. H44-83/2005F-PDF  
ISBN 0-662-79607-1

## Sommaire

---

Le présent rapport fait suite à l'évaluation du Programme de gestion de la qualité (PGQ) du programme du poisson, des produits de la mer et de la production, Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), effectuée par le Bureau d'évaluation de la salubrité des aliments (BÉSA) de Santé Canada. Aux termes de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, le ministre de la Santé est responsable d'évaluer l'efficacité des activités de l'ACIA en ce qui a trait à la salubrité et à la qualité nutritive des aliments.

Le PGQ, remanié en 1999, est un programme d'inspection obligatoire pour les établissements de transformation du poisson et des produits de la mer agréés par le gouvernement fédéral. Il est fondé sur les principes reconnus de l'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP), lesquels déterminent les dangers particuliers et précisent les mesures pour les contrôler plutôt que de reposer sur les analyses du produit fini pour offrir une assurance raisonnable relativement à la salubrité des aliments.

Un comité conjoint de Santé Canada et de l'ACIA a choisi le PGQ aux fins d'évaluation. Cette dernière, couvrant la période de 1999 à 2003, portait notamment sur les activités du PGQ liées au poisson et aux produits de la mer transformés dans des établissements agréés par le gouvernement fédéral et vendus au Canada. L'évaluation était principalement axée sur la conception et la mise en œuvre du PGQ et son efficacité à atteindre ses objectifs en matière de salubrité des aliments. Nous avons préparé sept questions d'évaluation visant à mesurer la pertinence, la conception et l'exécution du programme et la mesure dans laquelle il atteint les objectifs visés en matière de salubrité des aliments. À l'aide de méthodologies quantitatives et qualitatives, des démarches d'évaluation multiples ont été utilisées pour répondre à ces questions.

L'évaluation a révélé qu'en général, le PGQ permet d'améliorer la salubrité du poisson et des produits de la mer au Canada. Il est reconnu internationalement et contribue au continuum du poisson et des produits de la mer (c.-à-d., de l'aquaculture/pêche à la préparation finale par le consommateur et l'industrie de la restauration). Nous avons déterminé que les objectifs et l'approche du PGQ sont pertinents, fondés sur des principes scientifiques, et que les priorités du programme sont planifiées en fonction des risques pour la santé humaine. Le programme fût remanié en consultation et en collaboration avec des intervenants de l'industrie, et il continue d'évoluer et de tenir compte des intervenants de l'industrie. En général, les intervenants du PGQ comprennent les règlements et les politiques et y souscrivent. Les résultats de notre enquête menée auprès de l'industrie ont révélé que la majorité des répondants estiment que le PGQ traite les risques liés à la salubrité des aliments dans leurs établissements. Les activités du PGQ, telles que les vérifications de la conformité (VC), les enquêtes sur les incidents et les mesures d'application, contribuent à aborder les besoins de salubrité des aliments des consommateurs et de l'industrie.

Dans le cadre du PGQ, on a également entrepris la collecte de données sur la mesure du

rendement pour déterminer son efficacité à atteindre ses objectifs. En se fondant sur ces données et d'autres données provenant du programme, nous avons constaté que l'industrie se conformait de façon adéquate à la réglementation. L'analyse des données a révélé que les mesures d'application telles que lettres d'avertissement, de suspensions et de révocations de certificats d'agrément étaient peu nombreuses par rapport au nombre total d'établissements agréés en vertu du PGQ. Nous avons également constaté que, dans la majorité des cas examinés, les exigences relatives à la traçabilité des lots du PGQ facilitaient les rappels. Cependant, nous n'avons pu établir avec certitude, en raison des données disponibles du programme, dans quelle mesure les situations d'urgence et les incidents étaient gérés efficacement.

Lors de notre examen de 21 rappels, y compris trois études de cas en profondeur, nous avons constaté que les spécialistes techniques de l'ACIA réagissaient promptement à des résultats et/ou analyses de laboratoire insatisfaisants. Nous avons également constaté que la majorité des rappels en vertu du PGQ ont été effectués efficacement en ce sens que les entreprises qui rappelaient le produit étaient en mesure de satisfaire à l'exigence voulant qu'elles fournissent dans les 24 heures les listes de la première destination d'envoi. Il y avait cependant plusieurs lacunes au chapitre des données. En raison de ces dernières, nous n'avons pu déterminer si l'ACIA a pris toutes les mesures appropriées lors de l'enquête et celles de suivi mais qu'elles n'aient pas été consignées; ou si elles n'ont pas été prises.

Bien que nous ayons constaté que la conception et la mise en œuvre du PGQ étaient en général efficaces et atteignaient leurs objectifs quant à la salubrité des aliments, notre évaluation a démontré qu'un certain nombre de secteurs dans le programme pouvaient bénéficier d'améliorations qui pourraient contribuer à améliorer le PGQ. Ces recommandations sont présentées ci-dessous dans l'ordre où elles apparaissent dans le corps du rapport. L'équipe d'évaluation du BÉSA a établi l'ordre de priorité de ces recommandations en fonction du critère relatif à la santé et la sécurité, le numéro 3 étant la première priorité, le numéro 4 la deuxième priorité, suivi des numéros 1, 2, 5 et 6. Nous reconnaissons que l'ACIA peut mettre ces recommandations en œuvre dans un ordre différent, selon ses priorités.

1. Afin d'améliorer les stratégies de gestion des risques, à l'appui du Bulletin 24, il faudrait un outil supplémentaire pour la planification du travail et le classement des risques par priorité des vérifications de la conformité (VC), telle une directive générale relative au classement des risques en fonction de préoccupations relatives aux produits/dangers par type d'opération. (Le Bulletin 24 est un document d'orientation visant à compléter le *Manuel d'inspection des installations* du programme du poisson, des produits de la mer et de la production. Le classement fondamental des risques par priorité du Bulletin 24 est basé sur l'existence du plan HACCP de l'établissement. Les établissements qui ont identifié des dangers importants doivent élaborer un plan HACCP et, par conséquent, doivent procéder plus fréquemment à des vérifications pour s'assurer de bien contrôler les risques identifiés.

2. Les gestionnaires de l'ACIA responsables du PGQ devraient poursuivre leurs activités de mesure du rendement par l'entremise du cadre de mesure du rendement (CMR) et améliorer les indicateurs de rendement afin d'identifier les secteurs et les tendances nécessitant des améliorations de façon soutenue. Le rapport propose d'autres améliorations à apporter au CMR.
3. L'ACIA devrait envisager l'assurance de la qualité continue du système de gestion des questions (SGQ) pour veiller à ce que l'information pertinente soit rapportée et que les mesures correctives appropriées soient consignées durant un incident. De plus, l'ACIA devrait améliorer les liens entre les systèmes informatiques pertinents ainsi que les capacités d'extraction de données pour faciliter la prise de décisions lors de la gestion de situations d'urgence et d'incidents.
4. Les gestionnaires de l'ACIA responsables du PGQ devraient mener des analyses des tendances des plaintes et des données relatives aux incidents, ce qui permettrait d'améliorer la gestion de situations d'urgence et d'incidents.
5. Les gestionnaires de l'ACIA responsables du PGQ devraient examiner les données des programmes pour déterminer si les petits et moyens établissements font face à des défis pour ce qui est de comprendre les exigences du PGQ et d'y répondre. Cela peut être utile pour déterminer sur quoi les activités pourraient être axées afin de répondre aux questions qui peuvent être liées à ces segments de l'industrie.
6. Enfin, les gestionnaires de l'ACIA responsables du PGQ devraient recueillir plus de données sur la confiance des consommateurs quant à la salubrité du poisson et des produits de la mer, ce qui pourrait être utile pour la mesure du rendement des programmes et l'amélioration continue.

Le Bureau d'évaluation de la salubrité des aliments souhaite reconnaître la coopération et l'aide de l'ACIA, des établissements agréés aux termes du PGQ et des associations de l'industrie pour répondre aux demandes de renseignements essentielles à la réalisation du présent rapport.



## Réponse de la direction de l'ACIA

---

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a examiné le présent rapport sur l'« Évaluation du programme de gestion de la qualité du programme du poisson, des produits de la mer et de la production de l'Agence canadienne d'inspection des aliments » et est heureuse d'y répondre. On a soigneusement tenu compte des recommandations de Santé Canada (SC), et l'Agence prendra et mettra en œuvre les mesures qui s'imposent pour améliorer nos activités relatives à la salubrité des aliments.

En vertu du mandat prévu au *Règlement sur l'inspection du poisson*, l'ACIA exige que tous les établissements de transformation du poisson et des produits de la mer agréés auprès du gouvernement fédéral dont les produits sont destinés à l'exportation et au commerce entre provinces élaborent et mettent en œuvre un Programme de gestion de la qualité (PGQ).

L'évaluation de SC portait sur la conception et la mise en œuvre d'un PGQ et l'efficacité du programme à atteindre ses objectifs en matière de salubrité des aliments. L'ACIA était satisfaite du processus utilisé pour mener l'évaluation, y compris les multiples démarches d'évaluation mises en œuvre pour évaluer la pertinence, la conception et l'exécution du programme. Dans le cadre de l'évaluation, on a formulé plusieurs recommandations, lesquelles sont présentées ci-dessous, pour améliorer la conception et la mise en œuvre du PGQ.

Dans le cadre du rapport, on a conclu que les objectifs du PGQ et l'approche globale étaient pertinents, qu'ils visaient à répondre aux besoins continus en matière de salubrité des aliments de l'industrie et des consommateurs et qu'ils reposaient sur une solide base scientifique. La conception du PGQ est fondée sur le modèle de l'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP) pour assurer la salubrité des aliments et une approche à la salubrité du poisson et des produits de la mer axée sur les risques. Bien que le PGQ utilise des outils adéquats pour établir la priorité des activités basées sur le risque pour la santé humaine, SC recommande de mettre en œuvre un outil additionnel.

### RECOMMANDATION 1

*Afin d'améliorer les stratégies de gestion des risques, à l'appui du Bulletin 24, il faudrait un outil supplémentaire pour la planification du travail et le classement des risques par priorité des vérifications de la conformité (VC), telle une directive générale relative au classement des risques en fonction de préoccupations relatives aux produits/dangers par type d'opération.*

### RÉPONSE DE L'ACIA :

*L'ACIA est d'accord qu'il faut envisager des outils supplémentaires pour la planification du travail et le classement des risques par priorité. Grâce à l'élaboration et à la mise en œuvre du cadre de mesure du rendement (CMR), on pourra analyser et examiner davantage les données afin de permettre aux gestionnaires de mieux suivre l'exécution du programme.*



SC a reconnu que le cadre de mesure du rendement (CMR) de l'Agence est un outil efficace pour améliorer le PGQ; toutefois, le rapport a signalé qu'il faut améliorer les indicateurs du CMR choisis pour le PGQ (p. ex. la taille de l'établissement, les produits et le type d'opération).

## RECOMMANDATION 2

*Après avoir analysé les indicateurs du CMR choisis pour le PGQ et les données recueillies pendant neuf mois après sa mise en œuvre, nous recommandons les améliorations supplémentaires suivantes :*

- 1. En ce qui concerne le taux de prestation des tâches de vérification de la conformité (VC), lorsque le champ d'application de la VC est inférieur à ce qui était prévu, l'analyse du niveau de risque des établissements qui n'ont pas fait l'objet du nombre de vérifications prévues pourrait être utile pour modifier les priorités du programme au cas où il faudrait se concentrer sur des établissements représentant un risque plus élevé.*
- 2. Un suivi des mesures qui ont été appliquées dans le cadre des mesures d'application liées à la santé et à la salubrité pourrait être avantageux.*
- 3. Le nombre d'incidents relatifs à des produits exportés et domestiques pourrait inclure le volume de produits expédiés, ce qui pourrait replacer les statistiques dans un contexte relatif. Il serait également utile d'extraire le nombre de rappels (en raison d'une défaillance du plan de PGQ de l'établissement) du nombre d'incidents relatifs à des produits canadiens qui ont entraîné ou pourraient entraîner des maladies d'origine alimentaire.*
- 4. Le suivi des indicateurs du CMR par taille d'établissement, produit et type d'opération pourrait être utile pour déterminer sur quoi les activités pourraient être axées afin de répondre à des questions qui peuvent être liées à un segment de l'industrie.*
- 5. Le taux de conformité actuel des produits – exportation mesure séparément les questions liées à la santé et à la salubrité. Il serait également avantageux de disposer d'une mesure similaire pour les produits expédiés dans les marchés canadiens afin d'obtenir un taux de conformité des produits canadiens. On pourrait y parvenir en utilisant des données telles que les résultats en laboratoire obtenus dans le cadre du programme de vérification des produits (PVP) de la Division du poisson, des produits de la mer et de la production (DPPP).*
- 6. Voici d'autres indicateurs de rendement dont on pourrait tenir compte : le suivi du temps qu'il faut aux établissements de transformation qui effectuent le rappel pour fournir leur première destination d'envoi, le suivi des résultats de laboratoire*

*insatisfaisants basés sur les défaillances au niveau du plan de PGQ des établissements et la création d'un lien entre les résultats relatifs à la conformité et le taux d'exécution de VC, lorsque des données annuelles seront disponibles.*

**RÉPONSE DE L'ACIA :**

*L'ACIA apprécie les recommandations constructives et utiles visant à améliorer davantage le CMR. On tiendra compte de chacune des recommandations que contient le présent rapport alors que l'on développe et améliore davantage le CMR. La décision concernant l'incorporation de chacune des recommandations sera fondée sur la capacité à recueillir les données nécessaires et sur les ressources nécessaires à l'examen et à l'analyse.*

L'évaluation a permis de déterminer des secteurs où l'ACIA pourrait améliorer la qualité des données pour renforcer la gestion globale de situations d'urgences et d'incidents. SC a constaté qu'il existait de nombreuses lacunes au chapitre des données, et n'a donc pu déterminer si on avait pris toutes les mesures lors de l'enquête et les mesures de suivi appropriées sans qu'elles ne soient consignées, ou si elles n'ont pas été prises.

**RECOMMANDATION 3**

*L'ACIA devrait envisager l'assurance de la qualité continue du système de gestion des questions (SGQ) pour veiller à ce que l'information pertinente soit rapportée et que les mesures correctives appropriées soient consignées durant un incident. De plus, l'ACIA devrait améliorer les liens entre les systèmes informatiques pertinents ainsi que les capacités d'extraction de données pour faciliter la prise de décisions lors de la gestion de situations d'urgence et d'incidents.*

**RÉPONSE DE L'ACIA :**

*L'ACIA est d'accord qu'il faut continuer de s'assurer que les mesures correctives appropriées sont prises en effectuant des rappels de produits auprès des entreprises et en documentant ces mesures dans le SGQ. Actuellement, certaines données relatives aux rappels sont saisies à l'extérieur du SGQ. Tout en tenant compte des implications à l'égard des ressources, on envisagera de regrouper la composante de suivi dans le SGQ, d'améliorer les capacités de production de rapport du SGQ et d'explorer des occasions d'établir un lien entre le SGQ et d'autres bases de données.*

Le rapport a déterminé que la réglementation est pertinente et que les directives et les manuels sont adéquats, et appuie la capacité du PGQ à gérer efficacement des situations d'urgence et des incidents. Des outils de contrôle, comme le CMR, qui aident à gérer efficacement des situations d'urgence et des incidents sont en place. Toutefois, le rapport a cerné le besoin d'améliorer les capacités d'extraction de données et les analyses des tendances de ces données relatives au rendement pour aider lors de la prise de décisions concernant la gestion de situations d'urgence et d'incidents.

## RECOMMANDATION 4

*Les gestionnaires de l'ACIA responsables du PGQ devraient mener des analyses des tendances des plaintes et des données relatives aux incidents, ce qui permettrait d'améliorer la gestion de situations d'urgence et d'incidents.*

### **RÉPONSE DE L'ACIA :**

*L'ACIA, en tant que composante du CMR, continuera d'examiner et d'analyser individuellement les plaintes et les données relatives aux incidents. On considérera que les secteurs d'amélioration potentiels de la gestion des situations d'urgence, déterminés lors de cette analyse, font partie intégrante de l'amélioration continue du programme.*

SC a mené une enquête auprès de l'industrie, des entrevues et un examen des données du programme, et a conclu qu'en général, les intervenants de l'industrie ont une bonne compréhension des règlements et politiques de l'ACIA et montrent un solide engagement à leur égard. Toutefois, l'évaluation a révélé que certains segments de l'industrie trouvent qu'il est difficile de satisfaire aux exigences du PGQ.

## RECOMMANDATION 5

*Les gestionnaires de l'ACIA responsables du PGQ devraient examiner les données des programmes pour déterminer si les petits et moyens établissements font face à des défis pour ce qui est de comprendre les exigences du PGQ et d'y répondre. Cela peut être utile pour déterminer sur quoi les activités pourraient être axées afin de répondre aux questions qui peuvent être liées à ces segments de l'industrie.*

### **RÉPONSE DE L'ACIA :**

*L'ACIA reconnaît les défis auxquels font face les petits et moyens établissements et continuera de tenir compte de l'incidence qu'auront les exigences réglementaires actuelles et proposées sur ce segment de l'industrie. Au fur et à mesure où l'on développe davantage le CMR, la capacité à suivre et à analyser les données pertinentes dans ce domaine augmentera.*

*La Division du poisson, des produits de la mer et de la production met à jour un guide destiné aux établissements de transformation relatif à la rédaction et à la mise en œuvre de leur PGQ. Ce document, ainsi que d'autres outils mis au point, sera utile pour communiquer les exigences réglementaires à l'industrie. En outre, le gestionnaire national des systèmes d'inspection participe actuellement à un groupe d'experts de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) sur la mise en œuvre des principes HACCP dans les petites entreprises et celles moins développées. Nous pourrions ainsi partager nos expériences et aider à mettre au point des outils qu'utiliseront ces entreprises afin de répondre aux exigences.*

L'évaluation a montré que le niveau de confiance du consommateur, à l'échelle internationale et de l'industrie dans le PGQ peut donner une certaine idée de l'étendue de la confiance qu'a le public et le marché dans la salubrité du poisson et des produits de la mer canadiens. Dans le cadre

d'une étude menée par SC auprès de l'industrie, 40 p. 100 des répondants estimaient que la confiance des acheteurs/consommateurs en ce qui a trait à la salubrité et à la qualité de leurs produits alimentaires avait augmentée, alors que 45 p. 100 ont indiqué qu'elle était inchangée depuis la mise en œuvre du PGQ. Cependant, il faudrait plus de données pour déterminer l'étendue de la confiance des consommateurs dans le poisson et les produits de la mer canadiens.

## **RECOMMANDATION 6**

*Les gestionnaires de l'ACIA responsables du PGQ devraient recueillir plus de données sur la confiance des consommateurs quant à la salubrité du poisson et des produits de la mer, ce qui pourrait être utile pour la mesure du rendement des programmes et l'amélioration continue.*

### **RÉPONSE DE L'ACIA :**

*L'ACIA est d'accord qu'un plus grand nombre de données sur la confiance des consommateurs en ce qui a trait à la salubrité du poisson et des produits de la mer serait utile pour la mesure du rendement du programme et l'amélioration continue. Toutefois, l'ACIA est d'avis qu'il serait difficile et impraticable de recueillir des données de ce genre particulières au PGQ. Environ les deux tiers du poisson et des produits de la mer consommés au Canada sont importés et, par conséquent, il ne serait pas possible d'extrapoler ces données pour mesurer le rendement du PGQ sans investir beaucoup de temps et de ressources dans l'analyse. L'ACIA préférerait continuer de recueillir des données générales sur la confiance des consommateurs et d'analyser les tendances globales pour mesurer l'efficacité des programmes d'inspection.*

En résumé, l'ACIA confirme son engagement à répondre aux recommandations émanant de l'évaluation et à améliorer les activités en matière de salubrité des aliments liées au PGQ. L'Agence se réjouit à l'idée de poursuivre sa collaboration avec Santé Canada en matière d'évaluation de la salubrité des aliments.



---

# Table des matières

---

<b>1.0</b>	<b>Introduction .....</b>	<b>1</b>
<b>2.0</b>	<b>Description du programme .....</b>	<b>2</b>
<b>3.0</b>	<b>Conclusions et recommandations par question d'évaluation .....</b>	<b>6</b>
	<b>Annexe 1 - Consommation et dangers associés au poisson et aux produits de la mer .....</b>	<b>33</b>
	<b>Annexe 2 - Questions d'évaluation et méthodologie .....</b>	<b>34</b>
	<b>Annexe 3 - Modèle logique du programme .....</b>	<b>36</b>
	<b>Annexe 4 - Liste des acronymes .....</b>	<b>37</b>
	<b>Annexe 5 - Glossaire des termes .....</b>	<b>39</b>
	<b>Annexe 6 - Questions du sondage .....</b>	<b>43</b>
<b>Tableaux</b>		
	Tableau 1 .....	22



# Évaluation du programme de gestion de la qualité du programme du poisson, des produits de la mer et de la production de l'Agence canadienne d'inspection des aliments

## 1.0 Introduction

---

1. Le présent rapport est le fruit d'une évaluation du Programme de gestion de la qualité (PGQ) du programme du poisson, des produits de la mer et de la production, Agence canadienne d'inspection des aliments, menée par le Bureau d'évaluation de la salubrité des aliments (BÉSA) de Santé Canada. Le mandat du BÉSA consiste à évaluer l'efficacité des activités de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) en ce qui a trait à la salubrité et à la qualité nutritive des aliments.
2. Un comité conjoint de Santé Canada et de l'ACIA a choisi le PGQ aux fins d'évaluation. L'évaluation portait notamment sur le poisson et les produits de la mer transformés dans des établissements agréés par le gouvernement fédéral et vendus au Canada et couvrait la période située entre 1999 et 2003. Elle visait à évaluer l'efficacité des activités du PGQ en matière de salubrité des aliments et, si nécessaire, à formuler des recommandations relatives à des améliorations. L'annexe 1 présente la description de la consommation et des dangers associés au poisson et aux produits de la mer.
3. Cette évaluation portait sur sept questions d'évaluation visant à mesurer la pertinence, la conception et l'exécution du programme et la mesure dans laquelle il atteint les objectifs visés en matière de salubrité des aliments. À l'aide de méthodologies quantitatives et qualitatives, des démarches d'évaluation multiples ont été utilisées pour répondre à ces questions. Les méthodes d'évaluation (voir l'annexe 2) comprenaient l'examen complet du document des données du programme, des analyses documentaires, des entrevues menées auprès des membres du personnel et des intervenants, des études de cas de rappels et des mesures de suivi ainsi qu'un questionnaire d'enquête présenté aux établissements de transformation du poisson et des produits de la mer agréés par le gouvernement fédéral.
4. On a réalisé l'évaluation durant une période de transition du PGQ, alors que l'on mettait en œuvre son cadre de mesure du rendement (CMR). Par conséquent, certaines des données relatives au rendement dans le présent rapport sont préliminaires et basées sur les renseignements recueillis dans le cadre du programme entre janvier et septembre 2003.



## 2.0 Description du programme

---

5. En vertu de la *Loi sur l'inspection du poisson* et son règlement, le gouvernement du Canada régit la salubrité et la qualité du poisson et des produits de la mer transformés dans des établissements canadiens agréés par le gouvernement fédéral. En vertu du *Règlement sur l'inspection du poisson*, ces établissements sont tenus d'adhérer au PGQ. Actuellement, on compte environ 940 établissements de transformation du poisson et des produits de la mer agréés par le fédéral au Canada.
6. Le PGQ, tel que révisé en avril 1999, est un système d'inspection et de contrôle du poisson, basé sur les principes de l'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP), lesquels identifient les dangers biologiques, chimiques et physiques particuliers et les mesures précisées pour les contrôler, plutôt que de miser principalement sur les analyses du produit fini pour offrir une assurance raisonnable relativement à la salubrité des aliments. Chaque établissement de transformation du poisson et des produits de la mer agréé par le gouvernement fédéral doit élaborer et maintenir un plan de PGQ<sup>1</sup>, lequel inclut des procédures, des inspections et la tenue de registres pour vérifier et documenter la salubrité et la qualité du poisson et des produits de la mer transformés au Canada. Le PGQ de l'ACIA impose une responsabilité accrue à l'industrie en ce qui a trait à la surveillance et au contrôle de leurs processus en conformité avec la réglementation, ce qui a permis à l'ACIA de miser davantage sur des techniques de vérification dans l'exécution de ses activités d'inspection. Aux fins de l'évaluation, le "plan de PGQ" porte sur le plan individuel de l'établissement; quant au PGQ, il se rapporte au Programme de gestion de la qualité du Programme du poisson, des produits de la mer et la production de l'ACIA.
7. Le continuum du poisson et des produits de la mer comprend plusieurs étapes où de possibles risques pour la salubrité des aliments peuvent être introduits. Le rôle du PGQ dans le continuum alimentaire est principalement lors de l'étape de la transformation dans les établissements de transformation du poisson et des produits de la mer agréés auprès du fédéral. À l'extérieur du PGQ, les responsabilités en matière de salubrité des aliments en ce qui a trait au poisson et aux produits de la mer sont assumées par d'autres programmes et ministères fédéraux ainsi que les gouvernements provinciaux et territoriaux et les administrations municipales. L'annexe 3 présente un modèle logique d'un PGQ élaboré pour la présente évaluation et mettant l'accent sur les aspects de la salubrité des aliments

---

<sup>1</sup>Chaque établissement agréé auprès du gouvernement fédéral doit élaborer et maintenir un plan de PGQ, lequel inclut des procédures, des inspections et la tenue de registres pour vérifier et documenter la salubrité et la qualité du poisson et des produits de la mer transformés au Canada. Le plan de PGQ comprend un plan des programmes préalables, un plan des points d'intervention réglementaire et un plan HACCP. Pour connaître la définition du plan des programmes préalables et du plan des points d'intervention réglementaire, consulter le glossaire des termes à l'annexe 5.

du poisson et des produits de la mer transformés au Canada et destinés au marché canadien. Ce modèle indique les activités clés du PGQ et leurs résultats immédiats, intermédiaires et à long terme prévus.

## Objectifs du programme

8. Les objectifs du PGQ, tel qu'indiqué dans le Résumé de l'étude d'impact de la réglementation de 1998 (REIR)<sup>2</sup>, sont les suivants :
- fournir une assurance raisonnable que les produits du poisson sont salubres, de qualité acceptable et commercialisé de façon équitable;
  - accroître la salubrité des aliments et la protection des consommateurs en prévenant les défauts des produits et des procédés au lieu d'essayer d'éliminer les défauts des produits finis en les inspectant;
  - traiter de la qualité minimale acceptable du poisson et de la présentation frauduleuse des produits du poisson;
  - maintenir l'accès au marché en incorporant tous les principes HACCP au PGQ;
  - favoriser une plus grande collaboration entre l'industrie et le gouvernement;
  - encourager l'utilisation de techniques et méthodes réglementaires et de vérification modernes.

## Conception et gestion du programme

9. Les activités de conception du PGQ comprennent l'élaboration de règlements, de politiques, de procédures et de normes. On fournit au personnel des centres opérationnels des directives et des interprétations en matière de politique pour appuyer les activités opérationnelles. Le PGQ travaille en étroite collaboration avec d'autres secteurs de Santé Canada dans le cadre de l'élaboration de politiques de réglementation et d'activités de collecte de renseignements.
10. Les activités de gestion du programme comprennent le suivi des résultats du programme. Durant l'exécution du PGQ, l'ACIA a élaboré et mis en œuvre un rapport de suivi mensuel. En janvier 2003, le PGQ était incorporé au cadre de mesure du rendement (CMR)<sup>3</sup> pilote afin de suivre les indicateurs de rendement qui mesurent l'efficacité du programme. Les renseignements serviront à produire des rapports sur les résultats du programme et contribueront à l'élaboration de politiques et de procédures ainsi qu'à

---

<sup>2</sup>Résumé de l'étude d'impact de la réglementation, Gazette du Canada, Partie 1, 1<sup>er</sup> août 1998, concernant les modifications au *Règlement sur l'inspection du poisson*.

<sup>3</sup> Pour une description du CMR, voir le glossaire des termes à l'annexe 5.

l'amélioration continue du programme. Depuis avril 2003, le CMR pilote s'approche de la mise en œuvre intégrale du PGQ.

11. De plus, le personnel concerné par les activités du PGQ examine les questions nationales et internationales liées à la salubrité des aliments et cerne les questions et les risques émergents afin d'en tenir compte dans la planification du travail et améliorer le programme. Il participe également à des comités internationaux qui élaborent des normes scientifiques liées aux systèmes de transformation du poisson et de vérification réglementaire, en plus de groupes de travail et de comités internes pour faciliter les changements au programme et les mises à jour de ce dernier.

## Exécution du programme

12. L'exécution du programme comprend les activités entourant l'agrément et le fonctionnement des établissements de transformation du poisson et des produits de la mer et l'assurance de la conformité aux exigences réglementaires. L'agrément des établissements inclut l'inspection des installations et l'évaluation de son plan de PGQ écrit, ce que l'on appelle la vérification des systèmes (VS).
13. Les activités relatives à la vérification de la conformité (VC) sont un autre élément clé de l'exécution du programme. Elles visent à vérifier qu'un établissement de transformation du poisson agréé par le gouvernement fédéral a mis en œuvre son plan de PGQ, tel qu'il a été conçu, et qu'il répond aux exigences énoncées dans le *Règlement sur l'inspection du poisson* et la Norme de référence du PGQ. Cette activité comprend des vérifications et des inspections pour veiller à ce que l'industrie mette en œuvre ses plans de PGQ tels qu'ils sont conçus et approuvés durant la VS.
14. La vérification de la conformité nécessite la collecte de preuves qualitatives et quantitatives, y compris des résultats de test, des données d'inspection et des résultats d'entrevue. Lorsque des cas de non-conformité sont déterminés, ils sont documentés et les résultats sont communiqués à la direction de l'établissement. On s'occupe immédiatement d'une non-conformité critique qui pourrait entraîner la production d'un produit non salubre. Les inspecteurs examinent les plans de mesures correctives de l'établissement aux fins d'acceptation et pour référence ultérieure.
15. Le PGQ fournit un régime de conformité qui inclut une gamme d'activités d'application auxquelles on recourt lorsqu'il faut assurer la conformité à la réglementation et aux normes fédérales. Ces activités comprennent notamment des lettres d'avertissement, des retenus de produits et la suspension ou la révocation de certificats d'agrément. Elles peuvent mener à des rappels de produits ou à des poursuites, lesquels sont respectivement coordonnés par le Bureau de la salubrité et des rappels des aliments (BSRA) de l'ACIA et par le service Mise

en application et enquêtes.

- 16.** La formation des inspecteurs est essentielle au programme et est une exigence préalable à la conduite des activités du PGQ. Durant la formation, les inspecteurs sont encadrés par des personnes plus expérimentées (c.-à-d., le processus obligatoire d'encadrement et d'évaluation des nouveaux inspecteurs avant qu'ils ne soient admissibles à participer aux vérifications de la conformité). La formation des inspecteurs est essentielle au programme et est une exigence préalable à la conduite des activités du PGQ. Durant la formation, les inspecteurs sont encadrés par des personnes plus expérimentées (c.-à-d., le processus obligatoire d'encadrement et d'évaluation des nouveaux inspecteurs avant qu'ils ne soient admissibles à participer aux vérifications de la conformité).

## **Engagement des intervenants**

- 17.** Pour les fins du présent rapport, on entendra par "intervenants" l'industrie de la transformation du poisson et des produits de la mer agréée auprès du gouvernement fédéral et à ses associations. Le personnel de l'ACIA et de l'industrie qui participe aux activités de PGQ ont mis sur pied plusieurs comités, dont le Comité consultatif sur la politique d'inspection des produits de la mer (CCPIPM). Le comité national conjoint de l'industrie et du gouvernement se réunit deux fois par année et fournit des avis stratégiques concernant des questions d'inspection. Au niveau des centres opérationnels, on communique régulièrement avec l'industrie. Là où ces groupes existent, on tient également des communications plus générales avec les associations de l'industrie. La consultation avec les intervenants vise notamment à partager l'information et à leur fournir un moyen de faire part de leurs préoccupations relatives à la salubrité des aliments et aux inspections.

## **3.0 Conclusions et recommandations par question d'évaluation**

---

### **QUESTION 1. Dans quelle mesure les objectifs et l'approche du PGQ sont-ils pertinents ?**

- 18.** Notre équipe d'évaluation a examiné la raison d'être et la pertinence du PGQ en fonction des critères/indicateurs suivants :
- la mesure dans laquelle les objectifs et les exigences reposent sur des principes scientifiques;
  - la mesure dans laquelle les priorités du programme sont planifiées en fonction des risques pour la santé humaine;
  - le niveau de mesure du rendement et d'amélioration continue;
  - les besoins de salubrité des aliments des consommateurs et de l'industrie;
  - l'acceptation des principes HACCP à l'échelle internationale.

#### **1.1 La mesure dans laquelle les objectifs et les exigences reposent sur des principes scientifiques**

- 19.** L'ACIA établit deux principaux objectifs du PGQ en matière de salubrité des aliments : (1) fournir une assurance raisonnable en ce qui concerne la salubrité du poisson et des produits de la mer et (2) l'amélioration de la salubrité du poisson et des produits de la mer et la protection des consommateurs, en incorporant intégralement les principes HACCP fondés sur des bases scientifiques. En termes de salubrité des aliments, on peut définir une base scientifique solide comme étant une approche rigoureuse et technique pour éliminer les dangers biologiques, chimiques et physiques qui peuvent avoir une incidence sur la production d'aliments.
- 20.** Le PGQ est fondé sur l'approche selon les principes HACCP reconnue à l'échelle internationale. Cette approche met l'accent sur la prévention des défauts des produits et des procédés au lieu d'inspecter les défauts des produits finis. Elle est détaillée dans les documents du PGQ, comme la Norme de référence du PGQ, laquelle décrit les exigences en matière de documentation et d'application du plan de PGQ des établissements de transformation du poisson et des produits de la mer agréés auprès du gouvernement fédéral.
- 21.** De nombreux manuels, documents de programmes et lignes directrices internes, ainsi que l'expertise interne en science alimentaire, des conseils externes et des consultations auprès

de Santé Canada et d'autres ministères gouvernementaux appuient la base scientifique sur laquelle reposent les objectifs et les exigences du PGQ. En outre, les objectifs et les exigences du PGQ sont conformes au Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire<sup>4</sup> de la Commission du Codex Alimentarius (ci-après désigné le « Code d'usages »), un organe subsidiaire de l'Organisation mondiale de la santé et de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.

## **1.2 La mesure dans laquelle les priorités du programme sont planifiées en fonction des risques pour la santé humaine**

- 22.** Les priorités du PGQ sont mises en œuvre par l'entremise de plans de travail des centres opérationnels de l'ACIA qui sont fondés sur le Bulletin 24, un document d'orientation visant à compléter le *Manuel d'inspection des installations*. Le classement fondamental des risques par priorité du Bulletin 24 est basé sur l'existence du plan HACCP de l'établissement. Les établissements qui ont déterminé des dangers importants doivent élaborer un plan HACCP et, par conséquent, procéder plus fréquemment à des vérifications pour s'assurer d'avoir éliminé tous les dangers. Les établissements qui n'ont pas déterminé de dangers importants ne sont pas tenus d'avoir un plan HACCP et, par conséquent, les vérifications sont moins fréquentes.
- 23.** Les plans de travail des centres opérationnels tiennent également compte des antécédents en matière de conformité, des produits et des dangers, des questions émergentes, du caractère saisonnier, de la fréquence d'incidents et de la disponibilité des ressources, ainsi que des plans d'échantillonnage des centres opérationnels liés au programme national d'échantillonnage de la Division du poisson, des produits de la mer et de la production (DPPP). Depuis 2003, la DPPP a élaboré un nouveau programme d'échantillonnage plus complexe, connu sous le nom de programme de vérification des produits (PVP). Les activités de PGQ comprennent la participation au PVP. De plus, les plans de travail sont rajustés de manière à accorder la priorité aux situations d'urgence et aux incidents.
- 24.** La fréquence et la portée des vérifications de la conformité (VC) démontrent que les priorités du PGQ sont fondées sur le risque pour la santé humaine. L'établissement du calendrier des VC est basé sur les profils de conformité des établissements et des produits. Le profil de conformité d'un établissement est fondé sur sa capacité générale à maintenir des contrôles opérationnels et sa conformité aux exigences réglementaires. Quant à eux, les profils de produits sont fondés sur le niveau de risque pour la santé et la sécurité, le volume de production ainsi que des circonstances particulières, comme dans le cas de produits spécialisés destinés à des marchés à créneaux. L'approche d'un établissement

---

<sup>4</sup> Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire, CAC/RPC 1-1969, rév. 3 (1997), amendé en 1999

donné à l'égard des VC possède une souplesse de manière à ce qu'en cas de besoin, on peut en modifier la portée lorsque, par exemple, on observe une non-conformité critique qui a une incidence sur la santé et la sécurité. Actuellement, il n'existe aucun document officiel qui fournit aux centres opérationnels une orientation générale en ce qui a trait au classement des risques en fonction des préoccupations relatives aux produits/dangers par type d'opération. Un tel document pourrait appuyer ou améliorer le Bulletin 24.

### **1.3 Le niveau de mesure du rendement et d'amélioration continue**

**25.** Depuis janvier 2003, le PGQ a participé à l'initiative continue du cadre de mesure du rendement (CMR) de l'ACIA, laquelle recueille des indicateurs de rendement pour mesurer l'efficacité du programme. Les données préliminaires de janvier à septembre 2003 démontrent que le CMR peut être un outil efficace pour mesurer les résultats du programme. Les renseignements relatifs au CMR recueillis au fil du temps devraient se révéler utiles pour déterminer les secteurs problèmes et les tendances pouvant mener à des améliorations continues. Voici la liste annotée des indicateurs de rendement utilisés dans le CMR :

- Taux de mise-en-oeuvre de la vérification de la conformité : un indicateur du degré de couverture de la VC;
- Profil des mises en applications : le nombre de lettres d'avertissement, de suspensions et de révocations de certificats d'agrément;
- Nombre d'incidents relatifs à des produits exportés : le nombre d'incidents observés à la suite de défaillances au niveau du plan de PGQ des établissements;
- Nombre d'incidents relatifs à des produits canadiens : le nombre d'incidents observés à la suite de défaillances au niveau du plan de PGQ des établissements;
- Taux de conformité des produits - exportation : le taux de conformité des produits à la suite des inspections découlant de demandes de certification des exportations;
- Taux de conformité des installations: le taux de conformité en ce qui concerne les questions critiques et non critiques relativement au nombre de sections de la Norme de référence du PGQ évaluées ;
- Taux de conformité de l'industrie : le nombre de certificats d'agrément suspendus ou révoqués par rapport au nombre d'établissements faisant l'objet d'une évaluation.

**26.** Avant le CMR, les gestionnaires de l'ACIA responsables des activités liées au PGQ recueillaient certaines données relatives au rendement qui servaient à l'amélioration continue, y compris des rapports de suivi mensuels. On recueillaient des données locales pour ces rapports auprès des bureaux des centres opérationnels, lesquels effectuaient le suivi de la mise en oeuvre du programme, comme le nombre de VS et de VC effectuées.

**27.** De plus, notre examen de divers procès-verbaux de comités et d'autre documentation relative au programme a permis de constater plusieurs initiatives qui démontrent que le

PGQ incorpore l'amélioration continue. Par exemple, on avait mené des évaluations internes et les conclusions avaient servi à apporter des modifications aux programmes et aux politiques. De même, les demandes de précisions sur les programmes sont un moyen utile qui permet au personnel des centres opérationnels d'obtenir une orientation politique nationale qui mène à l'amélioration des politiques relatives au programme et à son exécution plus uniforme.

#### **1.4 Les besoins de salubrité des aliments des consommateurs et de l'industrie**

- 28.** Aux fins de la présente évaluation, les besoins de salubrité des aliments des consommateurs et de l'industrie sont définis comme étant une assurance raisonnable que le poisson et les produits de la mer sont salubres et consommables. De nombreuses activités prévues du PGQ contribuent à aborder les besoins de salubrité des aliments des consommateurs et de l'industrie. Ces activités (telles que les vérifications de la conformité(VC), les enquêtes sur les incidents et les mesures d'application) sont fondées sur le risque et de solides principes scientifiques et tiennent compte des questions émergentes.
- 29.** Le personnel du PGQ collabore de façon continue avec l'industrie pour élaborer des guides et des outils stratégiques et d'inspection et incorpore ses commentaires aux fins d'améliorations du programme. En fonction des entrevues des intervenants et des résultats obtenus dans le cadre de notre enquête menée auprès de l'industrie, nous avons constaté qu'il y avait un vaste appui au PGQ au sein de l'industrie du poisson et des produits de la mer.
- 30.** Dans le cadre de notre enquête menée auprès de l'industrie<sup>5</sup>, 90 p. 100 des 359 répondants ont accordé une note de 4 ou 5 (5 étant considéré comme excellent) quant à la façon dont le PGQ de l'ACIA aborde les risques liés à la salubrité des aliments dans leur établissement. À l'aide de la même échelle, 79 p. 100 des répondants ont accordé une note de 4 ou 5 quant à la capacité de l'ACIA à répondre à des questions relatives au PGQ.
- 31.** La conception du PGQ aborde les besoins de salubrité des aliments des consommateurs à l'aide des activités suivantes :
- la communication avec la population canadienne sur des questions relatives à la salubrité des aliments;
  - l'interaction avec d'autres ministères gouvernementaux responsables et des partenaires provinciaux/territoriaux pour répondre aux plaintes des consommateurs;

---

<sup>5</sup> Pour une description de l'enquête auprès de l'industrie, voir l'annexe 2.



- la collaboration avec des ministères provinciaux/territoriaux ainsi que d'autres partenaires et intervenants dans le cadre de l'élaboration de politiques.

**32.** Selon une enquête de 2001 réalisée par Ipsos-Reid pour le compte de l'ACIA, 76 p. 100 des Canadiens font confiance à l'ACIA pour les protéger contre des maladies d'origine alimentaire. Bien que nous ne puissions attribuer directement ce pourcentage au PGQ, il indique tout de même qu'en général, on répond à certains des besoins de salubrité des aliments des consommateurs en ce qui concerne la protection contre des maladies d'origine alimentaire.

## **1.5 L'acceptation des principes HACCP à l'échelle internationale**

**33.** On reconnaît à l'échelle internationale que le système HACCP de la gestion de la salubrité des aliments est la façon la plus efficace pour l'industrie d'assurer la salubrité des aliments. La reconnaissance internationale du PGQ facilite l'accès à des marchés étrangers et encourage l'adoption d'une approche plus uniforme et axée sur les risques quant à la sécurité du poisson et des produits de la mer dans son ensemble. Dans un rapport de vérification de 2000, la United States Food & Drug Administration (USFDA) a conclu que dans l'ensemble, les objectifs du PGQ de l'ACIA étaient atteints par l'entremise d'une solide conception et mise en œuvre du système d'inspection, lequel est fondé sur les principes HACCP. Selon notre examen, le PGQ est entièrement compatible avec les principes HACCP internationaux.

**34. CONCLUSION À LA QUESTION 1 :** Nous avons constaté que les objectifs du PGQ et l'approche globale étaient pertinents, qu'ils visaient à répondre aux besoins continus en matière de salubrité des aliments de l'industrie et des consommateurs et qu'ils reposaient sur une solide base scientifique. La conception du PGQ est fondée sur les principes HACCP, et ses objectifs et exigences correspondent au Code d'usages de la Commission du Codex Alimentarius, lequel est reconnu à l'échelle internationale. Bien que les outils actuels pour établir la priorité des activités basées sur le risque pour la santé humaine semblent adéquats, nous recommandons tout de même aux gestionnaires de l'ACIA responsables du PGQ d'envisager des outils additionnels pour le classement des risques du PGQ en ce qui concerne la planification du travail et les activités. Enfin, le PGQ a commencé à mesurer le rendement du programme par l'entremise de son cadre de mesure du rendement (CMR), lequel devrait être un outil efficace permettant d'améliorer le programme et de faire progresser les objectifs en matière de salubrité des aliments du programme.

**35. RECOMMANDATION 1 :** Afin d'améliorer les stratégies de gestion des risques, à l'appui du Bulletin 24, il faudrait un outil supplémentaire pour la planification du travail et le classement des risques par priorité des vérifications de la conformité (VC), telle une

directive générale relative au classement des risques en fonction de préoccupations relatives aux produits/dangers par type d'opération.

**36. RECOMMANDATION 2 :** Après avoir analysé les indicateurs du CMR choisis pour le PGQ et les données recueillies pendant neuf mois après sa mise en œuvre, nous recommandons les améliorations supplémentaires suivantes :

- En ce qui concerne le taux d'exécution de vérification de la conformité (VC), lorsque le nombre de VC est inférieur à ce qui était prévu, l'analyse du niveau de risque des établissements qui n'ont pas fait l'objet du nombre de vérifications prévues pourrait être utile pour modifier les priorités du programme au cas où il faudrait se concentrer sur des établissements représentant un risque plus élevé.
- Dans le profil des mises en application, le suivi des mesures d'application liées à la santé et à la salubrité pourrait être avantageux.
- Le nombre d'incidents relatifs à des produits exportés et canadiens pourrait inclure le volume de produits expédiés, ce qui pourrait replacer les statistiques dans leur contexte. Il serait également utile d'extraire le nombre de rappels (en raison d'une défaillance du plan de PGQ de l'établissement) du nombre d'incidents relatifs à des produits canadiens qui ont entraîné ou pourraient entraîner des maladies d'origine alimentaire.
- Le suivi des indicateurs du CMR par taille d'établissement, produit et type d'opération pourrait être utile pour déterminer sur quoi les activités pourraient être axées afin de répondre à des questions qui peuvent être liées à un segment de l'industrie.
- Le taux de conformité actuel des produits – exportation mesure de façon distincte les questions liées à la santé et à la salubrité. Il serait également avantageux de disposer d'une mesure similaire pour les produits expédiés dans les marchés canadiens afin d'obtenir un taux de conformité des produits canadiens. On pourrait y parvenir en utilisant des données telles que les résultats en laboratoire obtenus dans le cadre du programme de vérification des produits (PVP) de la Division du poisson, des produits de la mer et de la production (DPPP).
- Voici d'autres indicateurs de rendement dont on pourrait tenir compte : le suivi du temps qu'il faut aux établissements de transformation qui effectuent le rappel pour fournir leur première destination d'envoi, le suivi des résultats de laboratoire insatisfaisants basés sur les défaillances au niveau du plan de PGQ des établissements et la création d'un lien entre les résultats relatifs à la conformité et le taux d'exécution de VC, lorsque des données annuelles seront disponibles.

## **QUESTION 2: Dans quelle mesure le secteur du poisson et des produits de la mer se conforme-t-il à la réglementation par la mise en œuvre de pratiques de gestion des risques?**

**37.** On peut évaluer la conformité de l'industrie aux exigences du PGQ en fonction des types de données suivants : mesures d'application, taux de conformité des installations, taux de conformité de l'industrie et les rappels. Bien que chacune de ces sources de données ait ses propres limites, lorsqu'on les regroupe, elles offrent une bonne indication de la conformité de l'industrie aux exigences du PGQ. En se conformant aux exigences du programme qui sont fondées sur les principes HACCP, l'industrie met en œuvre des pratiques de gestion qui favorisent la salubrité des aliments.

### **2.1 Mesures d'application**

**38.** Lorsqu'un établissement n'est pas conforme, l'inspecteur peut appliquer progressivement une variété de mesures afin d'obtenir la mise en conformité. Il commence tout d'abord par des lettres d'avertissement, et peut ensuite prendre des mesures plus sévères telles que la suspension ou la révocation de certificats d'agrément. Au cours de l'exercice 2001-2002 il y a eu, selon le rapport annuel, 86 lettres d'avertissement, 4 révocations et 2 refus d'agrément auprès du gouvernement fédéral. Il faut replacer ces données dans le contexte d'un million de tonnes de poisson qui entrent au Canada par année et environ 940 établissements agréés du PGQ.

**39.** Selon les données du CMR, on a émis dans le cadre du PGQ, de janvier à septembre 2003, 31 lettres d'avertissement, 7 suspensions et aucune révocation d'agrément, sur un total de 491 vérifications de la conformité (VC) effectuées dans 328 établissements durant la même période.

**40.** Selon notre analyse des données du rapport annuel de 2001-2002 et des données préliminaires du CMR, l'industrie, en général, se conforme compte tenu du faible nombre de mesures d'application prises durant cette période en ce qui concerne les activités d'inspection dans leur ensemble. Dans les cas de non-conformité, la première étape qui consiste à émettre une lettre d'avertissement semble être un outil efficace pour promouvoir la conformité étant donné le faible nombre de suspensions et de révocations comparativement aux lettres d'avertissement. En d'autres mots, les données montrent que souvent, une lettre d'avertissement suffit pour encourager l'industrie à se conformer. Le fait de continuer l'application du CMR devrait permettre à la direction du programme d'être en mesure d'établir des tendances en ce qui a trait à la conformité de l'industrie.

## 2.2 Taux de conformité comme mesure de conformité

- 41.** Selon les données préliminaires du CMR recueillies entre janvier et septembre 2003, le PGQ avait un taux de conformité critique des installations de 98,4 p. 100. Ce taux représente le nombre de cas où il y avait conformité en ce qui concerne les questions critiques relativement au nombre de sections de la Norme de référence du PGQ évaluées. Ce pourcentage provient des 491 VC effectuées dans 328 établissements du PGQ et des 2 552 sections de la Norme de référence du PGQ évaluées.
- 42.** Des 2 552 sections évaluées, on a relevé 41 non-conformités critiques (1,6 p. 100). Une non-conformité critique est une défaillance du système PGQ qui pourrait entraîner, ou a entraîné, la production d'un produit insalubre ou frauduleux. Lorsque l'on observe une non-conformité critique, on arrête la transformation et prend immédiatement des mesures correctives.
- 43.** Durant la même période, le taux de conformité de l'industrie au CMR était en moyenne de 98,6 p. 100 chez les 328 établissements ayant fait l'objet d'une vérification. Ce taux représente le pourcentage des établissements qui ont fait l'objet d'une VC sans qu'aucun agrément ne soit suspendu ou révoqué.

## 2.3 Rappels

- 44.** Lorsqu'un produit insalubre est décelé et qu'un rappel est justifié, il faut procéder à une évaluation pour déterminer la cause profonde du problème et établir si le PGQ de l'établissement a connu une défaillance.
- 45.** Entre le 3 mars 2000 et le 27 février 2003, il y a eu 44 rappels visant le poisson et les produits de la mer transformés au Canada, ce qui représente une moyenne de 15 rappels par année. Des 44 rappels, on comptait 4 rappels de classe I (tous pour des raisons de nature microbiologique), 24 rappels de classe II (13 pour des raisons de nature microbiologique et 11 pour des biotoxines marines) et 16 rappels de classe III (13 pour des raisons de nature microbiologique, 1 pour des biotoxines marines, 1 pour la qualité et 1 pour l'étiquetage).<sup>6</sup> Les rappels pour des biotoxines marines ne reflètent pas nécessairement une défaillance à l'établissement de transformation, mais sont dus à la contamination du lieu où les produits ont été pêchés, ce qui relève du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques (PCCSM)<sup>7</sup>. Des 44 rappels qui ont eu lieu

---

<sup>6</sup> Pour connaître la définition des rappels de classe I, II et III, consulter le glossaire des termes à l'annexe 5.

<sup>7</sup> Le PCCSM est administré conjointement par l'ACIA, le ministère des Pêches et des Océans ainsi qu'Environnement Canada, et cible les dangers tels que les biotoxines marines. Son principal objectif est de veiller à

durant ces trois années, 27 concernaient des mollusques frais contaminés (certains en raison de biotoxines marines et d'autres pour des raisons de nature microbiologique).

- 46.** Pour l'exercice 2002-2003, des 381 rappels alimentaires signalés par tous les programmes, 16 concernaient des établissements du PGQ, dont seulement deux étaient dus à une défaillance du plan de PGQ des établissements. Il faut considérer ces deux rappels dans le contexte d'un million de tonnes de poisson qui entrent au Canada par année et environ 940 établissements agréés pour le PGQ. Bien que ces données soient trop préliminaires pour établir des tendances à long terme, les données susmentionnées donnent un aperçu de la situation en 2002-2003 et peuvent montrer le niveau de conformité de l'industrie aux exigences du PGQ.
- 47. CONCLUSION À LA QUESTION 2 :** En satisfaisant aux exigences du PGQ et en se conformant à la réglementation, l'industrie met en œuvre des pratiques de gestion des risques. Selon l'examen d'un certain nombre de sources de données, nous avons constaté qu'en général, l'industrie se conforme aux exigences du PGQ. Les données préliminaires du CMR montrent un faible nombre de mesures d'application (aucune révocation et un faible nombre de suspensions) pour ce qui est des 328 établissements du PGQ évalués. Pour la même période, les données du CMR indiquent un taux de conformité critique de 98,4 p. 100 et un taux moyen de conformité de l'industrie de 98,6 p. 100.

### **QUESTION 3: Dans quelle mesure les situations d'urgence et les incidents ayant trait au poisson et aux produits de la mer sont-ils gérés de façon efficace?**

- 48.** Pour répondre à cette question, notre équipe a évalué la capacité du PGQ à gérer les situations d'urgence et les incidents ainsi que la mesure dans laquelle il facilite les rappels, en examinant des manuels et directives ainsi que les données du système de gestion des questions (SGQ) et d'autres données de programmes correspondants.
- 49.** Le personnel du Bureau de la salubrité et des rappels des aliments (BSRA) et des centres opérationnels se partagent les rôles et les responsabilités en ce qui concerne les rappels du poisson et de produits de la mer. Le BSRA est responsable de coordonner et d'assurer la cohésion de la prise de décisions sur des questions relatives à la salubrité des aliments et des rappels. Quant à lui, le personnel des centres opérationnels est responsable des enquêtes sur les questions relatives à la salubrité des aliments et les rappels et de

---

ce que toutes les aires d'engraissement des mollusques bivalves (c.-à-d., clams, moules, huîtres et pétoncles) répondent aux critères fédéraux de qualité de l'eau, à ce que les sources de pollution de ces aires soient déterminées et à ce que tous les mollusques vendus commercialement soient récoltés, transportés et transformés conformément aux normes établies.

l'exécution des rappels et de la mise en œuvre des mesures de suivi des établissements.

### 3.1 Capacité à gérer les situations d'urgence et les incidents

- 50.** Dans le cadre de la présente évaluation, la capacité est définie comme ayant l'autorité législative nécessaire ainsi que l'accès à des outils adéquats (directives, manuels) pour gérer des situations d'urgence et des incidents.
- 51.** La *Loi sur l'inspection du poisson* et son règlement confèrent l'autorité législative à l'enquête sur des situations d'urgence et des incidents. Les documents d'orientation pour ces activités sont les suivants :
- Le *Manuel d'intervention d'urgence dans le domaine de la salubrité des aliments* de l'ACIA, lequel traite ce sujet en profondeur et fournit des lignes directrices et des procédures à suivre en cas d'urgence alimentaire;
  - Le chapitre 11 du *Manuel d'inspection des produits du poisson (19 juillet 2002)*, lequel décrit la politique et les procédures régissant l'enquête relative aux plaintes des consommateurs et des commerçants;
  - Le *Manuel d'inspection des installations*, lequel décrit les procédures à suivre et les mesures à prendre lorsqu'un incident se produit.
- 52.** L'analyse des documents du programme a révélé que les directives et les manuels susmentionnés sont adéquats et appuient la capacité du PGQ à gérer les situations d'urgence et les incidents. En plus des directives et des manuels, le PGQ a des outils de surveillance qui aident à gérer les situations d'urgence et les incidents. Par exemple, les résumés des plaintes relatives au poisson et aux produits de la mer de 1999-2000 à 2001-2003 démontrent que le PGQ se tenait au courant des plaintes et formulait des conclusions après les enquêtes des inspecteurs. Les renseignements actuels à l'égard du rendement du programme (les données du CMR) comprennent également le suivi de tels incidents. Actuellement, il n'y a eu aucune analyse des tendances de ces résumés ou des données du CMR disponibles.
- 53.** Notre examen des données du programme et les entrevues que nous avons menées auprès du personnel concerné par le PGQ ont démontré qu'il existait une collaboration avec des partenaires tels que Santé Canada et les ministères provinciaux relative à la gestion des risques de situations d'urgence et d'incidents potentiels. Citons à titre d'exemple une demande présentée à Santé Canada concernant l'évaluation du risque pour la santé des taux de cadmium dans les huîtres, laquelle s'est traduite par la parution d'une fiche de renseignements sur le site Web qui informait les consommateurs d'un possible risque pour la santé.

- 54.** En général, nous avons constaté qu'en raison d'une réglementation pertinente, de directives et manuels adéquats ainsi que d'ententes de collaboration entre des partenaires et des intervenants, le PGQ a la capacité de gérer efficacement les situations d'urgence et les incidents.

### **3.2 Facilitation des rappels**

- 55.** Dans les cas où un produit mis en marché représente un risque potentiel pour la santé humaine, il faut procéder à un rappel pour s'assurer que le produit insalubre est retiré rapidement du marché.
- 56.** Aux termes du PGQ, les établissements doivent disposer d'un système documenté d'identification et de distribution des produits qui permet de retracer rapidement la première destination d'envoi des produits visés par un rappel. Selon le *Manuel concernant les ateliers sur la salubrité des aliments et les rappels (Food Safety and Recall Workshop Manual) (2001)* de l'ACIA, l'établissement qui procède au rappel doit transmettre ces listes de distribution dans les 24 heures suivant la décision relative au rappel.
- 57.** Des 44 rappels visant du poisson et des produits de la mer transformés au Canada entre le 3 mars 2000 et le 27 février 2003, nous en avons retenu 21 pour notre examen en nous fondant sur le risque potentiel pour la santé humaine. Nous avons constaté que les spécialistes techniques de l'ACIA réagissaient promptement à des résultats et/ou analyses de laboratoire insatisfaisants. En ce qui concerne l'exigence voulant que les établissements qui procèdent au rappel soumettent dans les 24 heures leur liste de la première destination d'envoi, 16 établissements l'ont respecté. Dans le cas de trois autres rappels, il n'y avait pas suffisamment de données pour déterminer si les établissements avaient répondu à l'exigence, et dans deux autres cas, les établissements ont connu des retards.
- 58.** La majorité des 21 rappels examinés ont été déclenchés par l'échantillonnage du produit alors que certains l'ont été par la VS, des VC, des plaintes de consommateurs et de commerçants ou bien par des renseignements du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques (PCCSM) de l'ACIA. Selon notre analyse, 10 de ces 21 rappels étaient dus à une défaillance du plan de PGQ des établissements, la défaillance ayant eu lieu chez le transformateur.
- 59.** Au cours de notre examen des données relatives aux rappels, nous avons constaté que l'information n'était pas systématiquement consignée et, dans certains cas, que les données étaient manquantes. Nous avons essayé d'accroître les données incomplètes en examinant d'autres données provenant du BSRA. Cependant, nous avons constaté, dans certains cas, des données manquantes et des incohérences comme les suivantes : les dates précises des activités et des plaintes n'étaient pas claires, les codes de production n'étaient pas

consignés systématiquement et certaines mesures de suivi n'étaient pas signalées clairement, pas plus d'ailleurs que le délai d'exécution des établissements procédant au rappel pour transmettre leur première destination d'envoi du produit rappelé.

- 60.** Nous avons réalisé une étude de cas approfondie de trois des 21 rappels choisis pour notre examen afin de déterminer s'ils ont été gérés efficacement et pour savoir si des mesures de suivi appropriées ont été prises. Ces trois rappels ont été choisis en fonction de la gravité du risque pour la santé humaine que le produit représentait. Nous avons examiné des copies de résultats de laboratoire, des rapports de VC et toute autre documentation pertinente comme la correspondance et les plans de mesures correctives élaborés par l'établissement.
- 61.** Dans les trois cas, nous avons conclu que les enquêtes étaient amorcées promptement après la communication des résultats de laboratoire et les évaluations techniques, et que les procédures relatives à la non-conformité critique étaient suivies (p. ex. l'élaboration de plans de mesures correctives, la retenue du produit touché et l'interruption de la transformation). Toutefois, dans un cas, les listes de distribution de la première destination d'envoi n'ont pas été fournies au BSRA dans les 24 heures. De plus, d'importants renseignements (comme des données relatives à des étapes de suivi particulières, les répercussions de tous les produits touchés et certains détails relatifs à la transformation) manquaient parfois. Par conséquent, il nous a été impossible de déterminer si toutes les mesures appropriées durant l'enquête et celles de suivi ont été prises dans les trois rappels que nous avons examinés.
- 62.** Les entrevues que nous avons menées auprès du personnel ont révélé que les renseignements relatifs à la gestion des questions et des rappels entre les bases de données ne sont en général pas liés, par exemple entre le système d'échantillonnage de laboratoire et le système de gestion des questions (SGQ), ou encore entre le SGQ et les résultats des VC de suivi. De plus, le manque d'assurance de la qualité des données du SGQ demeure un obstacle à la réalisation d'une analyse exhaustive des mesures d'enquête et de suivi.
- 63.** **CONCLUSION À LA QUESTION 3 :** D'après notre examen de la documentation pertinente du programme, nous avons constaté que la réglementation est pertinente et que les directives et les manuels sont adéquats et appuient la capacité du PGQ à gérer efficacement des situations d'urgence et des incidents. En outre, des outils de contrôle (comme le CMR) qui aident à gérer efficacement des situations d'urgence et des incidents sont en place. Toutefois, il faut réaliser des analyses des tendances de ces données relatives au rendement.
- 64.** Lors de notre examen de 21 rappels, y compris trois études de cas en profondeur, nous avons constaté que les spécialistes techniques de l'ACIA réagissaient promptement à des



résultats et/ou analyses de laboratoire insatisfaisants. Nous avons également constaté que la majorité des rappels en vertu du PGQ ont été effectués efficacement en ce qui concerne le respect de l'exigence voulant que les établissements qui procèdent au rappel soumettent dans les 24 heures leurs listes de la première destination d'envoi. Il existait toutefois des lacunes au chapitre des données. En raison de ces dernières, nous n'avons pu déterminer si on a pris toutes les mesures lors de l'enquête et celles de suivi appropriées sans qu'elles ne soient consignées, ou si elles n'ont pas été prises.

- 65.** En raison de ces lacunes au chapitre des données, nous n'avons pu conclure dans quelle mesure les situations d'urgence et les incidents étaient gérés efficacement. Les lacunes au chapitre des données indiquent qu'il faut améliorer la qualité des données, ce qui pourrait permettre de renforcer la gestion globale de situations d'urgences et d'incident.
- 66. RECOMMANDATION 3:** L'ACIA devrait envisager l'assurance de la qualité continue du système de gestion des questions (SGQ) pour veiller à ce que l'information pertinente soit rapportée et que les mesures correctives appropriées soient enregistrées durant un incident. De plus, l'ACIA devrait améliorer les liens entre les systèmes informatiques pertinents ainsi que les capacités d'extraction de données pour faciliter la prise de décisions concernant la gestion de situations d'urgence et d'incidents.
- 67. RECOMMANDATION 4:** Les gestionnaires de l'ACIA responsables du PGQ devraient mener des analyses des tendances des plaintes et des données relatives aux incidents, ce qui permettrait d'améliorer la gestion des situations d'urgence et des incidents.

#### **QUESTION 4: Dans quelle mesure les intervenants du PGQ comprennent-ils les règlements et les politiques et y souscrivent-ils?**

- 68.** Comme dans le cas de tout programme de réglementation axé sur les principes HACCP, la compréhension et la participation de l'industrie sont essentielles à la gestion des risques quotidiens liés à la salubrité des aliments au niveau de la transformation. Nous avons retenu quatre indicateurs/critères pour répondre à cette question d'évaluation :
- l'incorporation de l'engagement des intervenants dans la conception et l'exécution du PGQ;
  - l'étendue de la participation des intervenants;
  - l'étendue de la compréhension et de l'engagement de l'industrie à l'égard du PGQ;
  - la mesure dans laquelle l'industrie se conforme au PGQ.

#### **4.1 Incorporation de l'engagement des intervenants dans la conception et l'exécution du PGQ**

- 69.** Les principaux intervenants du PGQ sont les établissements de transformation du poisson et des produits de la mer agréés et leurs associations de l'industrie. Avant de procéder au remaniement de 1999 du PGQ, on a tenu des consultations auprès des intervenants actifs. Les représentants du PGQ ont pris part à de nombreux comités, ateliers et forums auxquels participait l'industrie du poisson et des produits de la mer. Bon nombre de ces consultations et comités se sont poursuivis durant les années de mise en œuvre et ont donné à l'industrie l'occasion de présenter des rétroactions qui ont eu une influence sur la conception et l'exécution du programme. À l'échelle nationale, par exemple, le Comité consultatif sur la politique d'inspection des produits de la mer (CCPIPM) est un groupe mixte de l'industrie et du gouvernement qui fournit des conseils stratégiques sur des questions liées à l'inspection des produits de la mer et constitue un forum de discussion et de rétroaction. De plus, il existe une liaison continue et une communication régulière entre le personnel des centres opérationnels du PGQ et l'industrie et les associations locales. À titre d'exemple de l'incorporation de la rétroaction des intervenants, citons la modification du Règlement sur l'inspection du poisson et du Règlement sur l'inspection des viandes fondée sur les préoccupations soulevées par l'industrie à l'égard de la duplication des exigences d'inspection dans les établissements visés par un double agrément auprès du gouvernement fédéral (p. ex. les transformateurs de pétoncles bardés de bacon).
- 70.** Les résultats découlant de l'engagement des intervenants se reflètent également dans notre enquête auprès de l'industrie. En effet, 90 p. 100 des 359 répondants ont indiqué qu'il est important à très important de disposer d'un mécanisme pour présenter une rétroaction. Dans le cas des établissements qui fournissent une rétroaction sur la politique du programme, 80 p. 100 des répondants (soit 193) ont indiqué que l'ACIA était à l'écoute de leurs commentaires.
- 71.** Le site Web de l'ACIA est un outil qui se révèle utile pour engager l'industrie en fournissant des renseignements sur des manuels d'inspection et des documents de référence, des liens vers les lois et règlements applicables, des communiqués ainsi que des questions et réponses. L'enquête que nous avons menée auprès de l'industrie a révélé que 70 p. 100 des répondants utilisent le site Web pour se tenir à jour. De plus, les intervenants de l'industrie peuvent recevoir par courriel des mises à jour de l'information sur le programme. Jusqu'en 2001, on publiait les bulletins de nouvelles du PGQ sur le site Web, ce qui était utile pour tenir l'industrie informée durant la phase initiale du remaniement du PGQ.

## 4.2 Étendue de la participation des intervenants

- 72.** L'industrie de transformation du poisson et des produits de la mer semble bien connaître le PGQ et y participer. Plus de la moitié des représentants de l'industrie ont participé à des consultations menant au remaniement du programme. La participation actuelle de l'industrie en ce qui a trait au PGQ comprend des activités parrainées par l'industrie telles que des séances de formation. D'autres types d'interaction peuvent également inclure la participation à des ateliers, à des séances d'information et à des comités régionaux et nationaux parrainés par l'ACIA.
- 73.** À l'échelle nationale, le Conseil canadien des pêches (CCP) est une association de coordination qui regroupe de nombreuses petites associations de l'industrie et qui présente une rétroaction aux gestionnaires responsables du PGQ. Par exemple, durant le remaniement du programme, le CCP a aidé à mettre sur pied un comité de représentants de l'industrie et de l'ACIA. Ce comité avait comme objectif de veiller à ce que le remaniement du PGQ soit fidèle aux capacités techniques de l'industrie et d'obtenir du soutien à l'égard de ces changements.
- 74.** Les associations régionales de l'industrie fournissent également un mécanisme de rétroaction aux centres opérationnels tout en aidant leurs membres à répondre aux exigences du PGQ. Par exemple, la PEI Seafood Processors Association (PEISPA) offre aux établissements participants un soutien continu par le biais d'activités telles que de la formation sur place, des séminaires pour des gestionnaires responsables de la qualité et des vérifications annuelles du PGQ. De plus, elle a créé un bulletin de nouvelles et mis au point un site Web très élaboré pour informer l'industrie.
- 75.** Le Conseil national du secteur des produits de la mer (CNSPM)<sup>8</sup>, lequel élabore des cours de formation portant sur des sujets tels que la salubrité des aliments et les exigences réglementaires du PGQ, est un autre intervenant clé du programme. L'ACIA appuie cette activité en examinant le matériel d'apprentissage. La formation est dispensée directement à l'industrie par des institutions partenaires telles que la Marine Institute du Memorial University et la British Columbia Institute of Technology.

---

<sup>8</sup> Le CNSPM est l'un des conseils sectoriels appuyés par Ressources humaines et Développement des compétences Canada. Ces conseils ont été créés pour répondre aux besoins en ressources humaines de l'industrie. Ils réunissent des participants de l'industrie, des représentants syndicaux et des associations de l'industrie pour définir les besoins communs en ressources humaines et élaborer des cours de formation et des services appropriés.

### **4.3 Étendue de la compréhension et de l'engagement de l'industrie à l'égard du Programme de gestion de la qualité (PGQ)**

- 76.** Les entrevues menées auprès des intervenants ont révélé qu'en général, la mise en œuvre du PGQ a permis d'accroître les connaissances de l'industrie à l'égard des risques liés à la salubrité des aliments. Les travailleurs connaissent mieux ces risques, et la rétroaction de l'industrie indique que le programme les aborde de façon efficace. Nous avons également examiné des aspects tels que l'engagement de la direction, les défis auxquels fait face l'industrie, la formation et la conformité de l'industrie dans le but de déterminer le niveau de compréhension et d'engagement de l'industrie à l'égard du PGQ.
- 77.** Les entrevues nous ont permis de constater que l'engagement de la direction est un élément essentiel au succès du plan de PGQ d'un établissement. Selon la rétroaction des intervenants et le taux de conformité général de l'industrie, l'engagement de la direction est élevé. De plus, notre enquête n'a pas révélé que l'engagement de la direction était un défi important. En outre, 83 p. 100 des répondants ont indiqué que depuis la mise en œuvre de leurs plans de PGQ, les employés de la production comprenaient mieux la salubrité des aliments, et 82 p. 100 ont indiqué qu'il est important à très important que leurs employés de la production participent à de la formation relative au PGQ.
- 78.** Certains segments de l'industrie ont de la difficulté à répondre aux exigences du PGQ. Le tableau 1 illustre comment les établissements qualifient le niveau de facilité/difficulté des établissements à se conformer aux exigences du PGQ.
- 79.** Selon le tableau 1, les petits et moyens établissements trouvent, en général, qu'il est plus difficile de se conformer aux exigences du PGQ (25,2 p.100 et 31,7 p. 100 respectivement). Parmi ceux qui ont répondu à la question portant sur le niveau de facilité, un plus grand nombre de moyens établissements que de grands établissements ont eu de la difficulté à se conformer. Les résultats ont également démontré qu'un plus petit nombre de moyens établissements que de grands établissements avaient plus de facilité à se conformer. À l'heure actuelle, nous ne pouvons déterminer s'il s'agit d'une préoccupation importante, car il faudrait tenir compte du taux de conformité général de l'industrie qui est de 98,6 p. 100, (des 328 établissements évalués relativement au CMR entre janvier et septembre 2003). Toutefois, d'autres analyses des données du CMR peuvent peut-être permettre de déterminer les secteurs où l'on peut accroître le soutien à l'industrie, s'il y a lieu.

Tableau 1

**Niveau de facilité/difficulté indiqué par les établissements en ce qui a trait à se conformer aux exigences du PGQ**

Taille de l'établissement*	Petit (159 réponses) ab**	Moyen (101 réponses) a	Grand (69 réponses) b
Difficile	25,2 %	31,7 %	15,9 %
Facile	37,1 %	27,7 %	47,8 %
Ni difficile, ni facile	36,5 %	39,6 %	34,8 %
Aucune réponse	1,3 %	1,0 %	1,4 %

\* Aux fins de notre analyse, un petit établissement compte moins de 25 employés (159 réponses), un établissement moyen compte de 25 à 100 employés (101 réponses) et un grand établissement compte plus de 100 employés (69 réponses).

\*\* Aux fins de comparaison par paires à l'aide de la méthode exacte de Fisher, la distribution des réponses des catégories ayant la même lettre est peu différente ( $p > 0,05$ ). À noter, les établissements qui n'ont pas répondu à cette question n'ont pas été inclus dans la méthode.

**80.** Voici les principaux défis en matière de conformité aux exigences du PGQ indiqués par l'industrie lors de notre enquête : le temps requis, l'engagement des employés, le coût, le caractère saisonnier, le roulement du personnel élevé et la compréhension des exigences du PGQ. Lorsqu'il fallait obtenir des précisions, l'industrie a indiqué que les quatre principales sources d'information et de conseils techniques étaient le personnel de l'ACIA, le site Web de l'ACIA, la United States Food and Drug Administration (USFDA) et les associations de l'industrie.

#### **4.4 Mesure dans laquelle l'industrie se conforme au PGQ**

**81.** Nous étudions cet indicateur dans notre deuxième question d'évaluation « Dans quelle mesure le secteur du poisson et des produits de la mer se conforme-t-il à la réglementation par la mise en œuvre de pratiques de gestion des risques? » Bien que l'industrie du poisson soit au prise avec certains défis, notre analyse de la deuxième question d'évaluation

indique que les établissements de transformation du poisson et des produits de la mer agréés se conforment et sont en mesure de répondre aux exigences du PGQ.

- 82. CONCLUSION À LA QUESTION 4 :** D'après notre enquête menée auprès de l'industrie, les entrevues avec les principaux informateurs et l'examen des données du programme, nous avons constaté qu'en général, les intervenants de l'industrie ont une bonne connaissance de la réglementation et des politiques et montrent un solide engagement à leur égard. L'industrie participe à de nombreux ateliers, comités et forums et a l'occasion de présenter ses rétroactions qui ont eu une influence sur la conception et l'exécution du PGQ. Notre enquête a permis de confirmer que l'industrie apprécie ce mécanisme de rétroaction. La participation actuelle à des séances de formation parrainées par l'industrie pourrait également permettre d'accroître la compréhension et l'engagement concernant le PGQ. Nos entrevues avec des intervenants ont indiqué que les travailleurs ont une meilleure connaissance de la salubrité des aliments depuis la mise en œuvre du PGQ. Pour certains segments de l'industrie, la conformité aux exigences du programme pose problème; la taille de l'établissement peut être ou ne pas être un facteur. Cependant, le taux de conformité général de l'industrie de 98,6 p. 100 (des 328 établissements évalués relativement au CMR entre janvier et septembre 2003) indique que ces segments de l'industrie se conforment aux exigences du programme et ce, malgré les défis cernés. On n'a pas décomposé le taux de conformité par taille d'établissement.
- 83. RECOMMANDATION 5 :** Les gestionnaires de l'ACIA responsables du PGQ devraient examiner les données des programmes pour déterminer si les petits et moyens établissements font face à des défis pour ce qui est de comprendre les exigences du PGQ et d'y répondre. Cela peut être utile pour déterminer sur quoi les activités pourraient être axées afin de répondre aux questions qui peuvent être liées à ces segments de l'industrie.

## **QUESTION 5: Dans quelle mesure le poisson et les produits de la mer conviennent-ils à la consommation?**

- 84.** Afin de mesurer dans quelle mesure le poisson et les produits de la mer au Canada (provenant des établissements agréés par le gouvernement fédéral) conviennent à la consommation, nous avons examiné les critères suivants :
- la mesure dans laquelle les activités du PGQ accroissent la salubrité du poisson et des produits de la mer provenant des établissements agréés par le gouvernement fédéral;
  - la mesure dans laquelle les produits de la mer sont visés par des rappels, des incidents et des maladies d'origine alimentaire.

## **5.1 Mesure dans laquelle les activités du PGQ accroissent la salubrité du poisson et des produits de la mer**

- 85.** De nombreuses activités du PGQ, comme les VS, les VC, les mesures d'application et la gestion des situations d'urgence et des incidents, contribuent à accroître la salubrité du poisson et des produits de la mer provenant des établissements agréés par le gouvernement fédéral. Par l'entremise de vérifications des systèmes (VS), le programme veille à ce que les établissements aient conçu un plan de PGQ qui détermine et aborde les risques pour la salubrité des aliments. Les activités liées à la vérification de la conformité (VC) veillent à ce que les établissements aient conçu et mis en œuvre un plan de PGQ. Ces activités sont planifiées et exécutées à une fréquence basée sur les risques pour la santé humaine. Des mesures d'application telles que la retenue ou l'élimination du produit, des lettres d'avertissement ainsi que la suspension ou la révocation d'agrément abordent la non-conformité et accroissent la salubrité du poisson et des produits de la mer. De plus, le PGQ peut, par l'entremise de la gestion des situations d'urgence et des incidents liés à la salubrité des aliments, aider à prévenir que des produits insalubres des établissements agréés auprès du gouvernement fédéral n'atteignent le marché canadien.
- 86.** Les gestionnaires de l'ACIA responsables du PGQ collaborent avec des partenaires et des intervenants pour accroître la salubrité du poisson et des produits de la mer. Par exemple, le personnel de l'ACIA participe avec Santé Canada à des groupes de travail pour discuter de questions liées à la santé et à la salubrité et ce, dans le but de faciliter l'élaboration de normes ou de lignes directrices de sécurité microbiologique/chimique relatives au poisson et aux produits de la mer. De plus, on surveille les activités du programme en faisant le suivi des indicateurs de rendement dans leur CMR.
- 87.** Lors de notre enquête auprès de l'industrie, 90 p. 100 des répondants ont qualifié le PGQ de bon à excellent quant à son efficacité à traiter les risques en matière de salubrité de leurs produits. En outre, les répondants ont indiqué que depuis la mise en œuvre de leurs plans de PGQ, les employés de la production comprenaient mieux la salubrité des aliments, ce qui contribue à l'amélioration générale du poisson et des produits de la mer. De plus, nos entrevues avec des intervenants ont confirmé que l'industrie du poisson et des produits de la mer avait une meilleure connaissance de la salubrité des aliments.

## **5.2 Mesure dans laquelle les produits de la mer sont visés par des rappels et concernés par des incidents et des maladies d'origine alimentaire**

- 88.** L'occurrence des rappels, des incidents et des maladies d'origine alimentaire sont une autre indication de l'efficacité du PGQ pour améliorer la salubrité du poisson et des produits de la mer provenant des établissements agréés par le gouvernement fédéral. De décembre 1999 à mars 2002, il y a eu 518 plaintes de consommateurs et de commerçants

liées au poisson et aux produits de la mer importés et canadiens. Seize d'entre elles visaient des produits canadiens et concernaient des maladies présumées. Il a été confirmé que parmi ces 16 plaintes de consommateurs, une seule maladie d'origine alimentaire déclarée était la faute d'un établissement du PGQ et avait entraîné un rappel. Ces données s'inscrivent dans le contexte d'un million de tonnes de poisson qui entrent au Canada par année et environ 940 établissements du PGQ.

- 89.** Entre le 3 mars 2000 et le 27 février 2003, il y a eu 44 rappels de poisson et de produits de la mer transformés au Canada. Parmi ces rappels, il y en avait 4 de classe I, 23 de classe II et 17 de classe III. Dix des 21 rappels que nous avons analysés étaient dus à des défaillances dans le plan de PGQ des établissements, alors que la défaillance a eu lieu chez le transformateur. (Pour de plus amples détails concernant ces rappels, consulter la question d'évaluation n° 2, section 2.3).
- 90.** Selon les résultats des données du CMR de janvier à septembre 2003, il y a eu 28 incidents relatifs à des produits canadiens liés aux établissements du PGQ, dont neuf découlaient d'une défaillance du PGQ de l'établissement. Du nombre d'incidents relatifs à des produits exportés (lequel peut refléter l'efficacité des contrôles du PGQ de l'établissement), un seul incident était dû à une défaillance dans le plan de PGQ de l'établissement.
- 91.** **CONCLUSION À LA QUESTION 5 :** D'après notre examen des documents du programme, les résultats de notre enquête menée auprès de l'industrie et les entrevues avec des informateurs clés, nous avons constaté que le PGQ contribue à ce que le poisson et les produits de la mer des établissements agréés auprès du gouvernement fédéral conviennent à la consommation. Des activités du PGQ, comme les VS, les VC, les mesures d'application et la mesure du rendement du programme, contribuent toutes à l'accroissement général de la salubrité du poisson et des produits de la mer. Selon les résultats de notre enquête et les entrevues avec des informateurs clés, nous avons constaté que le PGQ contribue à une meilleure connaissance et compréhension à l'égard de la salubrité des aliments au sein de l'industrie du poisson et des produits de la mer.
- 92.** Le nombre d'incidents et de rappels liés à des maladies d'origine alimentaire peut être un autre indicateur de la contribution du PGQ à la salubrité du poisson et des produits de la mer au Canada (provenant des établissements agréés auprès du gouvernement fédéral). De 1999 à 2002, une seule maladie d'origine alimentaire signalée a été causée par une défaillance du plan de PGQ de l'établissement et a entraîné un rappel du produit. Ces données sont en fonction d'un million de tonnes de poisson qui entrent au Canada par année et environ 940 établissements du PGQ agréés. Bien qu'il semble y avoir peu de cas de maladies d'origine alimentaire confirmées attribuables aux établissements du PGQ, il faut noter qu'il peut y avoir de nombreux cas de maladies d'origine alimentaire qui ne sont pas déclarés, et que d'autres facteurs tels que le manque de données épidémiologiques



peuvent influencer le nombre de cas à signaler.

## **QUESTION 6: Dans quelle mesure le public et le marché ont-ils confiance dans la salubrité du poisson et des produits de la mer canadiens?**

- 93.** Pour cette question, nous avons examiné les trois critères suivants : la confiance des consommateurs, de la communauté internationale et de l'industrie dans le PGQ.

### **6.1 Confiance des consommateurs**

- 94.** Selon le document de Statistique Canada intitulé Consommation des aliments au Canada - 2002, « la consommation de poisson en 2002 a légèrement augmenté pour se situer à tout juste plus de 7 kg par personne. Les facteurs ayant contribué à cette augmentation comprennent la demande d'autres sources de protéines, des campagnes de promotion et de commercialisation ainsi que la disponibilité de produits pratiques et faciles à préparer ». [TRADUCTION] Cette augmentation représente une tendance à la hausse générale depuis 1991, alors que la consommation de poisson se chiffrait à 6,27 kg par personne.
- 95.** Les résultats de nos entrevues avec plusieurs associations de l'industrie ont révélé qu'elles croyaient que le PGQ a contribué à accroître la confiance des acheteurs/consommateurs. Selon les résultats de notre enquête menée auprès de l'industrie, 40 p. 100 des répondants estimaient que la confiance des acheteurs/consommateurs en ce qui a trait à la salubrité et à la qualité de leurs produits alimentaires avait augmenté, alors que 45 p. 100 ont indiqué qu'elle était inchangée depuis la mise en œuvre du PGQ. Environ 14 p. 100 n'ont pu dire si la confiance des acheteurs/consommateurs dans le PGQ avait augmenté. Bien que ces données reflètent l'opinion des répondants de l'industrie, elles peuvent donner une indication indirecte de la confiance des consommateurs dans le poisson et les produits de la mer.
- 96.** De plus, selon une enquête de 2001 réalisée par Ipsos-Reid pour le compte de l'ACIA, 76 p. 100 des Canadiens font confiance à l'ACIA pour les protéger contre des maladies d'origine alimentaire. Bien que nous ne puissions attribuer directement ce pourcentage au PGQ, il donne une certaine indication de la confiance des consommateurs dans la capacité de l'ACIA à les protéger contre les maladies d'origine alimentaire. Il serait utile de disposer d'un plus grand nombre de données relatives à la confiance des consommateurs concernant le poisson et les produits de la mer canadiens.

## 6.2 Confiance de la communauté internationale

- 97.** Le Canada est le sixième pays en importance au monde en matière d'exportations du poisson et des produits de la mer; il exporte ses produits dans plus 80 pays.<sup>9</sup> Il a exporté plus de 547 000 tonnes de poisson en 2001, pour une valeur approximative 4,2 milliards de dollars, et 502 942 tonnes en 2002. Selon les données du CMR, un seul des 309 lots inspectés, destinés à l'exportation, a été rejeté pour des raisons de santé et de salubrité de janvier à septembre 2003.
- 98.** Les États-Unis représentent le plus important marché d'exportation du poisson et des produits de la mer pour le Canada. En effet, nos exportations dans ce pays se chiffraient à 3,1 milliards de dollars en 2001. En 1999, près de 628 millions de livres de poisson en provenance du Canada sont entrées aux États-Unis; selon un rapport de vérification de la USFDA effectué en 2000, il y a eu 19 détentions (0,02 p. 100) de poisson et de produits de la mer, toutes raisons confondues.
- 99.** De plus, le PGQ a contribué de façon importante à des conférences et des forums internationaux sur le poisson et les produits de la mer, y compris la Commission du Codex Alimentarius. Par exemple, le PGQ a contribué à la 5e conférence mondiale sur l'inspection et le contrôle de la qualité du poisson qui a eu lieu en octobre 2003 par l'entremise d'une présentation de l'ACIA portant sur la mesure du rendement des systèmes HACCP. En plus, l'ACIA a fourni son expertise et contribué à l'élaboration de la norme HACCP du Codex, laquelle est étroitement alignée avec les normes canadiennes. Le Canada a également aidé les pays en développement en leur fournissant une expertise technique sur les pratiques en matière de transformation du poisson; citons à titre d'exemple récent la participation de l'ACIA à l'Initiative produits alimentaires aquatiques.<sup>10</sup>
- 100.** Les entrevues avec les associations de l'industrie du poisson et des produits de la mer ont indiqué qu'ils sont nombreux à croire que le PGQ jouit d'une grande réputation internationale. L'enquête que nous avons menée auprès de l'industrie appuie ces résultats.

---

<sup>9</sup> Source: le ministère des Pêches et des Océans, Statistique Canada ainsi qu'Agriculture et Agroalimentaire du Canada, 2003.

<sup>10</sup> L'Initiative produits alimentaires aquatiques (AFPI) est une initiative lancée conjointement par l'ACIA et le FAO. L'objectif principal de l'AFPI est d'aider les pays en développement à optimiser la qualité du poisson et des produits de la mer en créant une base de connaissances scientifiques en vue de promouvoir une meilleure compréhension des critères de qualité et de salubrité liés à la production et à la transformation des espèces aquatiques utilisées dans l'alimentation humaine. (Source: article du FAO dans le cadre de la *Nouvelle initiative pour la sécurité de la mer*, 3/17/2003).

En effet, 193 des 359 répondants (54 p. 100) estiment que le PGQ a aidé leur établissement à conserver des marchés (canadiens et étrangers) pour la vente de leurs produits. De plus, 42 p. 100 des répondants croient que le PGQ a aidé leur établissement à introduire leurs produits dans de nouveaux marchés et 38 p. 100 croient qu'il n'a eu aucun effet.

### 6.3 Confiance de l'industrie

- 101.** Selon nos entrevues, les intervenants de l'industrie ont indiqué que le PGQ procure un avantage sur le marché et qu'il y a une augmentation générale de la confiance de l'industrie dans la salubrité du poisson et des produits de la mer canadiens. Ils ont également indiqué que la mise en œuvre des plans de PGQ de l'industrie a entraîné une main-d'œuvre plus instruite
- 102.** Dans le cadre de notre enquête auprès de l'industrie, les répondants estimaient que la salubrité des aliments et le contrôle de la qualité, un meilleur contrôle à l'interne et les processus de vérification de la conformité étaient les aspects les plus positifs du PGQ et qu'ils étaient faciles à respecter. Lorsqu'on leur a demandé si le PGQ de l'ACIA abordait les risques liés à la salubrité de leurs produits, 90 p. 100 des répondants ont indiqué comme réponse 4 ou 5, sur une échelle de 1 à 5 où 5 est considéré excellent.
- 103. CONCLUSION À LA QUESTION 6 :** De nombreuses influences externes, comme des épidémies de maladies d'origine alimentaire et des reportages, peuvent avoir une incidence sur la confiance qu'ont le public et le marché dans la salubrité des produits du poisson et de la mer canadiens. Toutefois, le niveau de confiance du consommateur, à l'échelle internationale et de l'industrie dans le PGQ peut donner une certaine idée de l'étendue de la confiance qu'ont le public et le marché dans la salubrité des produits du poisson et de la mer canadiens. Par exemple, le Canada reste l'un des plus importants exportateurs au monde de poisson et de produits de la mer, ce qui peut donner une indication de la confiance à l'échelle internationale. Les tendances montrent une modeste augmentation de la consommation de poisson et de produits de la mer de 1991 à 2002, ce qui peut être un autre indicateur de la confiance des consommateurs.
- 104.** Selon les renseignements disponibles pour cette évaluation, la confiance des consommateurs ne peut être attribuée directement au PGQ. Une enquête Ipsos-Reid réalisée en 2001 a montré que 76 p. 100 des consommateurs ont confiance dans la capacité générale de l'ACIA à les protéger contre des maladies d'origine alimentaire; toutefois, cette information ne peut être directement liée au PGQ. L'enquête que nous avons menée auprès de l'industrie a révélé que 40 p. 100 des répondants estiment que la confiance des acheteurs/consommateurs en ce qui a trait à la salubrité et à la qualité de leurs produits alimentaires a augmentée, alors que 45 p. 100 ont indiqué qu'elle est inchangée depuis la

mise en œuvre du PGQ. Il faudrait plus de données pour déterminer l'étendue de la confiance dans le poisson et les produits de la mer canadiens.

- 105.** Le PGQ est reconnu internationalement et fournit des renseignements et une expertise dans le cadre d'un grand nombre de conférences et de forums internationaux. Lors des entrevues, les intervenants ont indiqué que le PGQ procurait un avantage sur le marché et qu'il y avait une augmentation générale de la confiance de l'industrie dans la salubrité du poisson et des produits de la mer canadiens. En outre, les répondants à notre enquête auprès de l'industrie ont indiqué que le PGQ abordait les risques liés à la salubrité de leurs produits. Bien que nous ne puissions attribuer directement au PGQ tous les renseignements ci-dessus, ils donnent tout de même une certaine idée de l'étendue de la confiance qu'ont le public et le marché dans la salubrité des produits du poisson et de la mer canadiens.
- 106. RECOMMANDATION 6 :** Les gestionnaires de l'ACIA responsables du PGQ devraient recueillir plus de données sur la confiance des consommateurs quant à la salubrité du poisson et des produits de la mer, ce qui pourrait être utile pour la mesure du rendement des programmes et l'amélioration continue.

## **QUESTION 7 : Dans quelle mesure le programme contribue-t-il à la santé et la sécurité des Canadiens en assurant la disponibilité de poisson et de produits de la mer salubres?**

- 107.** Un grand nombre de facteurs, comme des pratiques de transformation salubres, des programmes d'inspection efficaces et la manipulation convenable des consommateurs, contribuent à la disponibilité de poisson et de produits de la mer salubres. Il devient donc difficile d'attribuer cette contribution à un facteur en particulier. Pour étudier cette question, nous avons examiné la mesure dans laquelle le PGQ contribue à la santé et la sécurité des Canadiens, la mesure dans laquelle les rappels du PGQ et les activités liées aux incidents contribuent à prévenir la présence de maladies d'origine alimentaire, et l'influence du PGQ sur le continuum de la salubrité des aliments.
- 7.1 Mesure dans laquelle le PGQ contribue à la santé et la sécurité des Canadiens**
- 108.** Selon nos analyses précédentes, les activités du PGQ, telles que les vérifications de la conformité, les mesures d'application, les enquêtes et les rappels, contribuent à la santé et la sécurité des Canadiens. Les données préliminaires du CMR en ce qui concerne ces activités montrent un taux de conformité critique des installations de 98,4 p. 100 et un taux

moyen de conformité de l'industrie de 98,6 p. 100 (des 328 établissements agréés auprès du gouvernement fédéral). Bien que ces données soient préliminaires, elles donnent tout de même une indication de la conformité de l'industrie aux exigences du PGQ.

- 109.** Dans des rapports annuels et d'autres documents, l'ACIA a indiqué que la salubrité des aliments était sa priorité et qu'elle s'engageait à accroître la salubrité des produits alimentaires et du système alimentaire canadien. Selon notre évaluation, le PGQ a contribué à l'engagement de l'ACIA par l'entremise de la mise en œuvre d'un programme scientifique axé sur les risques en ce qui concerne le poisson et les produits de la mer.
- 110.** Le poisson et les produits de la mer sont une excellente source de protéines et contiennent peu de graisses saturées, ce qui en fait un bon choix alimentaire. Selon Statistique Canada, les habitudes de consommation sont une tendance à la hausse, peut-être en raison de la demande d'autres sources de protéines, de campagnes de promotion et de commercialisation ainsi que de la disponibilité de produits pratiques et faciles à préparer. Le PGQ contribue à la sécurité des Canadiens en aidant à s'assurer que ceux et celles qui désirent faire ce choix alimentaire aient à leur disposition du poisson et des produits de la mer salubres.

## **7.2 Mesure dans laquelle les rappels du PGQ et les activités liées aux incidents contribuent à prévenir la présence de maladies d'origine alimentaire liées au poisson et aux produits de la mer**

- 111.** Les données relatives à l'occurrence de maladies d'origine alimentaire sont un indicateur possible d'aliments salubres; cependant, en raison de facteurs tels que l'insuffisance de la notification des maladies et le manque d'attribution au PGQ, il est difficile d'obtenir des données complètes et cohérentes permettant d'en arriver à une conclusion. Selon l'analyse des données disponibles relatives aux plaintes de consommateurs entre décembre 1999 et mars 2002, nous n'avons pu identifier qu'un incident de maladie d'origine alimentaire déclarée causé par la défaillance du plan de PGQ d'un établissement.
- 112.** Les activités de rappel du PGQ contribuent également à prévenir les maladies d'origine alimentaire. Selon notre examen de 21 rappels, y compris trois études de cas en profondeur, nous avons constaté que les spécialistes techniques de l'ACIA réagissaient rapidement à des résultats et/ou analyses de laboratoire insatisfaisants. Nous avons également constaté que la majorité des établissements satisfaisaient à l'exigence voulant qu'elles fournissent dans les 24 heures les listes de la première destination d'envoi. Toutefois, en raison de lacunes au chapitre des données, nous n'avons pu déterminer dans quelle mesure les situations d'urgence et les incidents étaient gérés de façon efficace.

### 7.3 Mesure dans laquelle le PGQ influe sur le continuum alimentaire

- 113.** Le continuum des produits du poisson et de la mer comprend plusieurs étapes durant lesquelles peuvent se produire des risques pour la salubrité des aliments. Ce continuum peut inclure les éléments suivants : aquaculture, récolte, distribution après récolte, matières premières reçues, transformation, distribution, entreposage, vente au détail et la préparation finale par le consommateur et l'industrie de la restauration. Bien qu'il s'agisse d'un vaste secteur, nous avons examiné l'influence du PGQ sur le continuum alimentaire dans quelques secteurs et initiatives particuliers.
- 114.** Un des secteurs où le PGQ a une influence sur le continuum alimentaire est le Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques (PCCSM) de l'ACIA, lequel veille à la salubrité des mollusques de la récolte aux étapes de transformation le long du continuum alimentaire. Le PGQ exige que les établissements s'assurent, lors de la transformation, que les mollusques reçus en tant que matière première aient été récoltés dans un secteur ouvert. Le PGQ aide le PCCSM en déterminant et en communiquant toute matière première reçue déficiente qui pourrait avoir une incidence sur l'étape de la récolte.
- 115.** De plus, les gestionnaires de l'ACIA responsables du PGQ collaborent avec les industries le long du continuum alimentaire. On peut citer comme exemple récent un séminaire visant à promouvoir l'approche selon les principes HACCP pour la salubrité des aliments présenté en 2003 à l'industrie de l'aquaculture et au secteur du poisson à nageoires.
- 116.** Enfin, le personnel de l'ACIA concerné par la conception et l'exécution du PGQ interagit avec les gouvernements provinciaux et territoriaux et les administrations municipales en ce qui concerne les responsabilités en matière de salubrité des aliments le long du continuum alimentaire, comme dans les secteurs de la vente au détail et des services alimentaires et les établissements de transformation du poisson et des produits de la mer locaux non agréés auprès du gouvernement fédéral. Il collabore également avec des partenaires provinciaux à la gestion de situations d'urgence et d'incidents, ce qui touche directement le consommateur et le secteur de la vente au détail du continuum alimentaire.
- 117. CONCLUSION À LA QUESTION 7 :** Le PGQ contribue à la santé et la sécurité des Canadiens par l'entremise de la mise en œuvre d'un programme scientifique axé sur les risques pour le poisson et les produits de la mer provenant d'établissements agréés auprès du gouvernement fédéral. Des activités du PGQ telles que des vérifications de la conformité, des mesures d'application et la gestion de situations d'urgence et d'incidents, en plus de la conformité de l'industrie aux exigences du PGQ, contribuent à la fourniture de poisson et de produits de la mer salubres. Le PGQ interagit avec des partenaires et des intervenants le long du continuum alimentaire et collabore avec d'autres programmes de salubrité des aliments. L'information et la rétroaction de ces partenaires et intervenants

sont incorporées dans la conception et l'exécution du PGQ. Ces liens aident à contribuer à la santé et la sécurité des Canadiens par l'entremise de poisson et de produits de la mer salubres et convenables.

Annexe 1

## **Consommation et dangers associés au poisson et aux produits et de la mer**

- 1.** Il existe une vaste gamme de dangers pour la santé et la sécurité associés à la production de poisson et de produits de la mer au Canada qui 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 état de cet aliment, pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé.
- 2.** Les dangers les plus importants et fréquents sont ceux de nature microbiologique. Ils incluent toutes les bactéries dangereuses pour la santé publique, notamment *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus* et *Vibrio parahaemolyticus*. Des virus comme l'hépatite A sont également une préoccupation, particulièrement chez les mollusques bivalves pouvant avoir été récoltés dans des eaux contaminées. Le poisson et les produits de la mer peuvent également contenir naturellement des parasites capables de causer des blessures aux consommateurs, les plus préoccupants sont les nématodes ou vers ronds (*Anisakis simplex*) et le ténia du poisson (*Diphyllobothrium latum*).
- 3.** Les dangers chimiques peuvent comprendre les toxines naturelles produites par le poisson ou assimilées à partir de son environnement. D'autres dangers chimiques comprennent des éléments toxiques tels que le mercure et les pesticides, et l'utilisation incorrecte d'additifs et de médicaments aquacoles. Les dangers physiques peuvent inclure les corps étrangers comme des morceaux de verre ou des fragments de métal pouvant provenir de la transformation, de la manipulation ou de l'entreposage.
- 4.** Le poisson et les produits de la mer constituent une importante source alimentaire de protéines. Selon Statistique Canada, la consommation annuelle a légèrement diminué depuis 1991 pour se situer à tout juste plus de 7 kg par personne en 2002. Cependant, ces statistiques ne font pas la différence entre les produits canadiens et importés.
- 5.** En raison de limites relatives à la collecte, à l'analyse et à la communication des données, il est difficile de vérifier le lien entre la consommation de poisson et de produits de la mer et les maladies d'origine alimentaire. 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.



## Annexe 2

# Questions d'évaluation et méthodologie

## Questions d'évaluation

1. Voici les sept questions sur lesquelles portait la présente évaluation. Elles sont fondées sur les résultats du PGQ qui se trouve dans le modèle logique du PGQ à l'annexe 3.
  - Quelle est la pertinence des objectifs et de l'approche du PGQ ?
  - Dans quelle mesure le secteur du poisson et des produits de la mer se conforme-t-il à la réglementation par la mise en œuvre de pratiques de gestion des risques?
  - Dans quelle mesure les situations d'urgence et les incidents ayant trait au poisson et aux produits de la mer sont-ils gérés de façon efficace?
  - Dans quelle mesure les intervenants du PGQ comprennent-ils les règlements et les politiques et y souscrivent-ils?
  - Dans quelle mesure le poisson et les produits de la mer conviennent-ils à la consommation?
  - Dans quelle mesure le public et le marché ont-ils confiance dans la salubrité du poisson et des produits de la mer canadiens?
  - Dans quelle mesure le programme contribue-t-il à la santé et la sécurité des Canadiens en assurant la disponibilité de poisson et de produits de la mer salubres?

## Méthodologies d'évaluation

2. L'évaluation se fondait sur les méthodologies suivantes :

### Examen des documents du programme

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

### Analyse documentaire

On a procédé à une analyse documentaire de textes universitaires et scientifiques publiés et non publiés et analysé l'information pour répondre à des questions particulières relatives à l'évaluation. On a utilisé cette méthode pour aborder les sujets liés à la conception et à

l'exécution du programme et de son effet sur la santé humaine.

### **Entrevues avec des informateurs clés**

Dans le cadre de cette évaluation, l'équipe d'évaluation a interrogé les gestionnaires appropriés et le personnel de l'administration centrale et des centres opérationnels responsable du PGQ, en plus du personnel de Santé Canada, les membres de l'industrie et du milieu universitaire. Les entrevues avec des informateurs clés ont permis d'obtenir des données critiques et un point de vue à l'égard du programme.

### **Enquête auprès de l'industrie**

En collaboration avec le personnel responsable du PGQ et l'aide de Statistique Canada, de la Direction des communications, du marketing et de la consultation de Santé Canada et du Centre de recherche Décima, on a conçu une enquête auprès de l'industrie. On a testé les questions auprès de nombreux établissements de transformation du poisson et des produits de la mer agréés auprès du gouvernement fédéral, et on les a envoyées entre le 3 octobre et le 7 novembre 2003. Des quelque 940 établissements, 359 (37 p. 100) ont répondu à l'enquête ce qui, si l'on se fie à des enquêtes similaires, est au-dessus de la moyenne. Tous les répondants ont répondu complètement à la plupart des questions. Dans le rapport, nous avons indiqué où un plus petit nombre de personnes avaient répondu à une question particulière. Pour connaître les questions de l'évaluation, consulter l'annexe 6.

### **Études de cas de rappels et examen**

Cette étape comprenait l'étude de cas en profondeur de trois rappels dans le but de déterminer s'ils avaient été gérés efficacement et de voir si on avait pris les mesures de suivi appropriées. On a choisi les rappels en fonction de la gravité du risque pour la santé humaine. Nous avons examiné les résultats de laboratoire, les rapports de vérification de la conformité et tout autre document pertinent tel que la correspondance et les plans de mesures correctives de l'établissement.

### **Équipe d'évaluation**

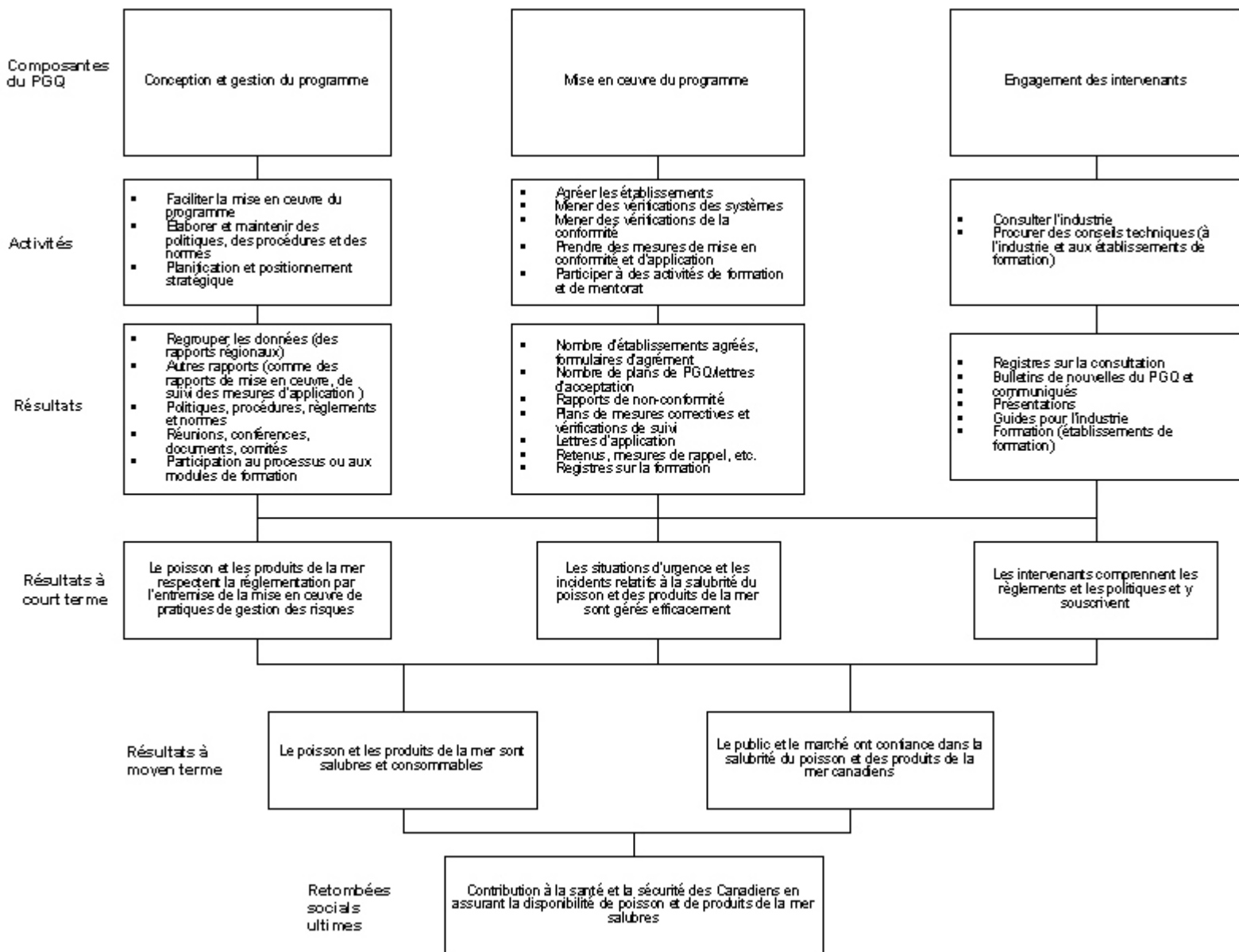
**Gestionnaire principal de projet :** Darren Goodyear

**Gestionnaire principal de projet intérimaire :** Shirley Chalouh

**Membres de l'équipe :** Freddy Wu, Jason Pelletier, Michael Andre

Annexe 3

# Modèle logique du Programme de gestion de la qualité



Annexe 4

## Liste des acronymes

ACIA - Agence canadienne d'inspection des aliments

BÉSA - Bureau d'évaluation de la salubrité des aliments (Santé Canada)

BSRA - Bureau de la salubrité et des rappels des aliments (Agence canadienne d'inspection des aliments )

CCP - Conseil canadien des pêches

CCPIPM - Comité consultatif sur la politique d'inspection des produits de la mer

CMR- Cadre de mesure du rendement

CNSPM - Conseil national du secteur des produits de la mer

DPPP - Division du poisson, des produits de la mer et de la production (Agence canadienne d'inspection des aliments )

FAO - Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

HACCP - Analyse des risques et maîtrise des points critiques

PCCSM - Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques (Agence canadienne d'inspection des aliments)

PEISPA - Prince Edward Island Seafood Processors Association

PGQ - Programme de gestion de la qualité

PMC - Plan de mesures correctives

PVP - Programme de vérification des produits

SC - Santé Canada

SGQ - Système de gestion des questions

VC - Vérification de la conformité

VS - Vérification des systèmes

USFDA - United States Food & Drug Administration

## Annexe 5

# Glossaire des termes

**Cadre de mesure du rendement (CMR)** - une initiative de l'ACIA visant à recueillir des données relatives aux indicateurs de la mesure du rendement en vue de mesurer l'efficacité et les résultats du programme. Le PGQ a été choisi comme l'un des trois projets pilotes et a été mis en œuvre de janvier à mars 2003. On a prolongé la mise en œuvre du projet du CMR pour le PGQ .

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

**Classification des rappels** - la désignation numérique (exemple, classe I, classe II ou classe III) assignée par le BSRA à un rappel de produit particulier afin d'indiquer le degré relatif de risque pour la santé que présente le produit rappelé.

Rappel de classe I - correspond à une situation où il existe une probabilité raisonnable que l'utilisation d'un produit non conforme ou une exposition à celui-ci entraînera des effets nuisibles graves sur la santé, voire même la mort.

Rappel de classe II - correspond à une situation dans laquelle l'utilisation d'un produit non conforme ou l'exposition à celui-ci peut entraîner des effets nuisibles temporaires sur la santé ou dans laquelle la probabilité d'effets nuisibles graves est faible.

Rappel de classe III - correspond à une situation où l'utilisation d'un produit non conforme ou l'exposition à celui-ci ne devrait pas entraîner d'effet nuisible sur la santé.

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

**Danger** - selon la Commission du Codex Alimentarius de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture(FAO), est un danger tout agent biologique, chimique ou physique présent dans un aliment, ou état de cet aliment, pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé.

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

**Efficacité** - la mesure dans laquelle un programme atteint ses objectifs. Dans le cas des évaluations de la salubrité des aliments du BÉSA, l'efficacité comprend également la portée dans

laquelle les activités de l'ACIA contribuent à la salubrité et à la qualité nutritive des aliments vendus au Canada.

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

**Industrie** - dans le cadre de la présente évaluation, « industrie » signifie les établissements canadiens de transformation et de fabrication du poisson et des produits de la mer agréés par le gouvernement fédéral.

**Intervenants** - les principaux intervenants du PGQ sont les établissements de transformation du poisson et des produits de la mer agréés et leurs associations de l'industrie.

**Mesures d'application** - le PGQ fournit un régime de conformité qui inclut une gamme d'activités d'application auxquelles on recourt lorsqu'il faut assurer la conformité à la réglementation et aux normes fédérales. Ces activités comprennent notamment des lettres d'avertissement, des retenus de produits et la suspension ou la révocation de certificats d'agrément fédéral. Elles peuvent mener à des rappels de produits ou à des poursuites, lesquels sont respectivement coordonnés par le Bureau de la salubrité et des rappels des aliments (BSRA) de l'ACIA et par le service Mise en application et enquêtes.

**Non-conformité** - la déviation au système PGQ d'un établissement de transformation qui se traduit par le non respect du plan de PGQ ou du *Règlement sur l'inspection du poisson*.

**Non-conformité critique** - une défaillance du système PGQ d'un établissement de transformation qui peut entraîner, ou a entraîné, la production d'un produit insalubre ou frauduleux.

**Norme de référence du PGQ** - elle est basée sur le *Règlement sur l'inspection du poisson* et décrit les exigences en matière de documentation et d'application du plan de PGQ d'un établissement de transformation du poisson. La Norme de référence compte sept sections portant sur ce qui suit : rôles et responsabilités de la direction, renseignements généraux sur les produits et les procédés, plan des programmes préalables, plan des points d'intervention réglementaire, plan HACCP, vérification et tenue à jour du plan de PGQ et tenue des registres.

**Plainte de consommateur**- voir la définition d'incident.

**Plan de PGQ** - chaque établissement de transformation du poisson agréé par le gouvernement fédéral doit élaborer et maintenir un plan de PGQ conformément à la Norme de référence du PGQ, laquelle inclut des procédures, des inspections et la tenue de registres pour vérifier et documenter la salubrité et la qualité du poisson et des produits de la mer transformés au Canada.

Le PGQ de l'ACIA impose une responsabilité accrue à l'industrie en ce qui a trait à la surveillance et au contrôle de leurs processus en conformité avec la réglementation, ce qui a permis à l'ACIA de miser davantage sur des techniques de vérification dans l'exécution de ses activités d'inspection.

**Plan des points d'intervention réglementaire (PIR)**- contrôles établis à des étapes précises de transformation afin de garantir que le produit fini répond aux exigences de la réglementation, en mettant l'accent sur les normes minimales en matière de qualité acceptable du poisson, des matières premières et des matériaux d'emballage ainsi que l'étiquetage du produit.

**Plan des programmes préalables** - une partie du plan de PGQ de l'établissement incluant des programmes qui contrôlent l'environnement de l'usine et les procédures de rappel afin d'assurer la conformité au *Règlement sur l'inspection du poisson*.

**Principes de l'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP)** - ils déterminent les dangers particuliers et précisent les mesures pour les contrôler plutôt que de reposer principalement sur les analyses du produit fini pour offrir une assurance raisonnable relativement à la salubrité des aliments.

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

**Remaniement du PGQ** - terme utilisé par l'ACIA pour décrire le nouveau PGQ remanié en 1999 pour qu'il comprenne des caractéristiques telles que les sept principes HACCP.

**Révocation** - à la suite des infractions au *Règlement sur l'inspection du poisson*, retrait et annulation d'un certificat d'agrément ou d'un permis délivré en vertu du *Règlement sur l'inspection du poisson*, ainsi que de tous les privilèges qui y sont associés. Sans cet agrément du fédéral, l'établissement ne peut exporter son produit dans d'autres provinces ou pays.

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

**Suspension** - retrait temporaire d'un certificat d'agrément ou d'un permis délivré en vertu du *Règlement sur l'inspection du poisson* pendant la période déterminée dans l'avis de suspension, ainsi que de tous les privilèges qui y sont associés. Sans cet agrément du fédéral, l'établissement ne peut exporter son produit dans d'autres provinces ou pays.



**Système de gestion des questions (SGQ)** - le système informatique de l'ACIA pour faire le suivi des renseignements concernant les incidents, ce qui peut inclure des plaintes de consommateur, des situations d'urgence et des rappels.

**Vérification de la conformité (VC)** - activités effectuées dans le cadre du PGQ visant à vérifier qu'un établissement de transformation du poisson agréé par le gouvernement fédéral a mis en œuvre son plan de PGQ, tel qu'il a été conçu, et qu'il répond aux exigences énoncées dans le *Règlement sur l'inspection du poisson* et la Norme de référence du PGQ. Cette activité comprend des vérifications et des inspections.

**Vérification des systèmes (VS)** - évaluation du plan de PGQ documenté d'un établissement de transformation du poisson agréé au fédéral par rapport aux exigences énoncées dans la Norme de référence du PGQ pour s'assurer qu'il contient tous les éléments nécessaires et qu'il comporte les contrôles nécessaires pour garantir la conformité au *Règlement sur l'inspection du poisson*.



6. Comment qualifieriez-vous le niveau de facilité ou de difficulté que votre établissement a eu pour se conformer aux exigences du PGQ jusqu'à présent?
- 1) Très difficile \_\_\_\_\_
  - 2) Un peu difficile \_\_\_\_\_
  - 3) Ni difficile, ni facile \_\_\_\_\_
  - 4) Un peu facile \_\_\_\_\_
  - 5) Très facile \_\_\_\_\_
  - 6) Ne sais pas \_\_\_\_\_
7. Quels sont les principaux défis que votre établissement a dû relever en respect des besoins du PGQ? Veuillez cocher toutes les réponses qui s'appliquent
- 1) Engagement de la direction \_\_\_\_\_
  - 2) Engagement des employés/attitude \_\_\_\_\_
  - 3) Un roulement élevé d'employés \_\_\_\_\_
  - 4) Fluctuation saisonnière de l'emploi \_\_\_\_\_
  - 5) Accès à la formation \_\_\_\_\_
  - 6) Accès aux renseignements techniques et scientifiques \_\_\_\_\_
  - 7) Coût \_\_\_\_\_
  - 8) Temps \_\_\_\_\_
  - 9) Compréhension des exigences du PGQ \_\_\_\_\_
  - 10) Langue/alphabétisation \_\_\_\_\_
  - 11) Autres (Veuillez préciser \_\_\_\_\_)
  - 12) Aucun défi \_\_\_\_\_
  - 13) Ne sais pas \_\_\_\_\_

### **Impact du PGQ sur les consommateurs et les acheteurs**

8. Depuis la mise en œuvre du PGQ, la confiance des acheteurs/consommateurs en ce qui a trait à la salubrité et à la qualité des produits alimentaires de votre établissement...?
- 1) A beaucoup diminué \_\_\_\_\_
  - 2) A diminué un peu \_\_\_\_\_
  - 3) N'a pas changé \_\_\_\_\_
  - 4) A augmenté un peu \_\_\_\_\_
  - 5) A beaucoup augmenté \_\_\_\_\_
  - 6) Ne sais pas \_\_\_\_\_

9. Comment votre établissement évalue-t-il la confiance des consommateurs/acheteurs envers ses produits? Veuillez cocher toutes les réponses qui s'appliquent
- 1) Sondage sur la satisfaction des consommateurs \_\_\_\_\_
  - 2) Commentaires des consommateurs \_\_\_\_\_
  - 3) Commentaires des acheteurs \_\_\_\_\_
  - 4) Vérification de tiers \_\_\_\_\_
  - 5) Statistiques sur les ventes \_\_\_\_\_
  - 6) On n'évalue pas la confiance des consommateurs \_\_\_\_\_
  - 7) On n'évalue pas la confiance des acheteurs \_\_\_\_\_
  - 8) Autre (Veuillez préciser) \_\_\_\_\_
  - 9) Ne sais pas \_\_\_\_\_

### **Impact du PGQ sur les marchés**

10. Le PGQ a-t-il aidé votre établissement à maintenir les marchés (domestiques et étrangers) de ses produits ou lui a-t-il nuï?
- 1) A nuï considérablement \_\_\_\_\_
  - 2) A nuï un peu \_\_\_\_\_
  - 3) N'a eu aucun impact \_\_\_\_\_
  - 4) A aidé un peu \_\_\_\_\_
  - 5) A aidé considérablement \_\_\_\_\_
  - 6) Ne sais pas \_\_\_\_\_
11. Le PGQ a-t-il aidé votre établissement à s'implanter sur de nouveaux marchés pour ses produits ou lui a-t-il nuï?
- 1) A nuï considérablement \_\_\_\_\_
  - 2) A nuï un peu \_\_\_\_\_
  - 3) N'a eu aucun impact \_\_\_\_\_
  - 4) A aidé un peu \_\_\_\_\_
  - 5) A aidé considérablement \_\_\_\_\_
  - 6) Ne sais pas \_\_\_\_\_

12. (Si la réponse est « a aidé » à la Q.11) Dans quelle(s) région(s) le PGQ a-t-il aidé votre établissement à s'implanter sur de nouveaux marchés? Veuillez cocher toutes les réponses qui s'appliquent
- 1) Canada \_\_\_
  - 2) États-Unis \_\_\_
  - 3) Union européenne \_\_\_
  - 4) Asie \_\_\_
  - 5) Autre (Veuillez préciser) \_\_\_\_\_
  - 6) Ne sais pas \_\_\_\_\_

### Industrie et PGQ

13. Est-ce que votre établissement a fourni des commentaires au sujet des politiques sur le PGQ de l'ACIA? Ne cochez qu'une seule réponse
- 1) Aucun commentaire \_\_\_
  - 2) Très peu de commentaires \_\_\_
  - 3) Quelques commentaires \_\_\_
  - 4) Beaucoup de commentaires \_\_\_
  - 5) Mon association fournit des commentaires \_\_\_
  - 6) Ne sais pas \_\_\_
14. Dans quelle mesure l'ACIA est-elle à l'écoute des commentaires de votre établissement sur le PGQ? Ne cochez qu'une seule réponse
- 1) Pas du tout à l'écoute \_\_\_
  - 2) Pas très à l'écoute \_\_\_
  - 3) Un peu à l'écoute \_\_\_
  - 4) Très à l'écoute \_\_\_
  - 5) Ne sais pas \_\_\_
15. Dans quelle mesure est-il important pour l'industrie d'avoir un mécanisme de retour d'information qui leur permet de faire des commentaires sur les exigences et les procédures de vérification du PGQ? Ne cochez qu'une seule réponse
- 1) Pas important du tout \_\_\_
  - 2) Pas très important \_\_\_
  - 3) Un peu important \_\_\_
  - 4) Très important \_\_\_
  - 5) Ne sais pas \_\_\_

## Formation

16. Au cours des 12 derniers mois, combien de temps (heures/jours) chaque employé de la production (ce qui exclut les gestionnaires et les superviseurs) a-t-il passé en moyenne sur la formation reliée au plan du PGQ de votre établissement? Veuillez préciser le nombre d'heures moyen
- 1) La durée moyenne de la formation pour chaque employé en Heures \_\_\_\_ ou en Jours \_\_\_\_
  - 2) Il n'y a eu aucune formation pendant cette période \_\_\_\_
  - 3) Ne sais pas \_\_\_\_
17. En moyenne, combien de temps chaque nouvel employé à la production (ce qui exclut les gestionnaires et les superviseurs) passe-t-il pour s'initier aux exigences du plan du PGQ de votre établissement? Ne cochez qu'une seule réponse
- 1) Zéro heure \_\_\_\_
  - 2) Moins d'une demi-journée \_\_\_\_
  - 3) Une demi-journée \_\_\_\_
  - 4) Une journée \_\_\_\_
  - 5) 1 à trois jours \_\_\_\_
  - 6) Plus de trois jours \_\_\_\_
  - 7) Ne sais pas \_\_\_\_
18. Depuis que votre établissement a mis en œuvre son plan du PGQ, diriez-vous que la compréhension de ses employés à la production (ce qui exclut les gestionnaires et les superviseurs) à l'égard des dangers reliés à la salubrité des aliments et des moyens de contrôle...?
- 1) A diminué considérablement \_\_\_\_
  - 2) A diminué un peu \_\_\_\_
  - 3) Est demeurée à peu près stable \_\_\_\_
  - 4) A augmenté un peu \_\_\_\_
  - 5) A augmenté considérablement \_\_\_\_
  - 6) Ne sais pas \_\_\_\_

19. S'il y a lieu, à quels défis votre établissement a-t-il été confronté en ce qui a trait à la formation? Veuillez cocher toutes les réponses qui s'appliquent
- 1) Aucun problème \_\_\_\_\_
  - 2) Accès à des documents de formation \_\_\_\_\_
  - 3) L'éloignement des établissements de formation \_\_\_\_\_
  - 4) Coûts associés à la formation \_\_\_\_\_
  - 5) Un roulement élevé d'employés \_\_\_\_\_
  - 6) Les fluctuations saisonnières de l'emploi \_\_\_\_\_
  - 7) Un manque d'accès Internet \_\_\_\_\_
  - 8) Autre (Veuillez préciser) \_\_\_\_\_
  - 9) Ne sais pas \_\_\_\_\_
20. Dans quelle mesure importe-t-il pour votre établissement que ses employés à la production (ce qui exclut les gestionnaires et les superviseurs) participent à une formation reliée à son plan du PGQ?
- 1) Pas important du tout \_\_\_\_\_
  - 2) Pas très important \_\_\_\_\_
  - 3) Un peu important \_\_\_\_\_
  - 4) Très important \_\_\_\_\_
  - 5) Ne sais pas \_\_\_\_\_

### Disponibilité d'information

21. Où votre établissement trouve-t-il des renseignements et des conseils techniques pour répondre à ses besoins dans le cadre du PGQ? Veuillez cocher les trois sources les plus importantes
- 1) Site Web de l'ACIA \_\_\_\_\_
  - 2) Autres sites Web \_\_\_\_\_ (Veuillez préciser) \_\_\_\_\_
  - 3) Personnel de l'ACIA \_\_\_\_\_
  - 4) Food and Drug Administration (FDA)- É.-U \_\_\_\_\_
  - 5) Pays étranger \_\_\_\_\_
  - 6) Universités/Collèges \_\_\_\_\_
  - 7) Associations industrielles \_\_\_\_\_
  - 8) Consultants privés \_\_\_\_\_
  - 9) Bibliothèques \_\_\_\_\_
  - 10) Autres sources \_\_\_\_\_ (Veuillez préciser) \_\_\_\_\_
  - 11) Aucun \_\_\_\_\_
  - 12) Ne sais pas \_\_\_\_\_

22. Votre établissement utilise-t-il le site Web du PGQ de l'ACIA pour se tenir à jour?

- 1) Oui \_\_\_\_
- 2) Non \_\_\_\_
- 3) Nous ne sommes pas branchés à Internet \_\_\_\_
- 4) Nous ne connaissons pas l'existence de ce site Web
- 5) Ne sais pas \_\_\_\_

### Profil de l'établissement

23. Dans quelle province ou dans quel territoire votre établissement est-il situé?

- 1) \_\_\_\_\_

24. Au cours d'une année normale, quel est le volume de production approximatif de votre établissement, ce qui inclut tous les produits? Veuillez indiquer l'unité de mesure appropriée et le volume approximatif

- 1) Moyenne du volume de production par année \_\_\_\_\_
- 2) Ne sais pas \_\_\_\_

25. Veuillez indiquer quels ont été les trois produits de votre établissement qui ont engendré le **plus de ventes au Canada** au cours des 24 derniers mois. Pour chacun de ces trois produits, veuillez également indiquer le nombre approximatif de points de contrôle critique (PCC) qui ont été identifiés.

- 1) Poisson en conserve \_\_\_\_
- 2) Poisson fumé \_\_\_\_
- 3) Produits marinés/saumurés \_\_\_\_
- 4) Produits salés \_\_\_\_
- 5) Produits cuits \_\_\_\_
- 6) Produits congelés frais \_\_\_\_
- 7) Mollusques et crustacés \_\_\_\_
- 8) Produits panés et enrobés de pâte \_\_\_\_
- 9) Repas préparés \_\_\_\_
- 10) Autre (Veuillez préciser) \_\_\_\_\_
- 11) Ne sais pas \_\_\_\_



26. Au cours des 24 derniers mois, en volume (poids), quels sont les 3 meilleurs vendeurs de votre établissement sur les marchés d'exportation? Veuillez indiquer la quantité et l'unité de mesure appropriée pour chacun de ces trois produits.
- 1) Poisson en conserve \_\_\_\_
  - 2) Poisson fumé \_\_\_\_
  - 3) Produits marinés/saumurés \_\_\_\_
  - 4) Produits salés \_\_\_\_
  - 5) Produits cuits \_\_\_\_
  - 6) Produits congelés frais \_\_\_\_
  - 7) Mollusques et crustacés \_\_\_\_
  - 8) Produits panés et enrobés de pâte \_\_\_\_
  - 9) Repas préparés \_\_\_\_
  - 10) Autre (Veuillez préciser) \_\_\_\_\_
  - 11) Ne sais pas \_\_\_\_
27. Combien d'employés à la production votre établissement a-t-il en période de pointe?
- 1) Nombre d'employés \_\_\_\_\_
  - 2) Ne sais pas \_\_\_\_
28. De quelle(s) association(s) de l'industrie d'alimentation votre établissement est-il membre présentement?
- 1) Veuillez préciser: \_\_\_\_\_
  - 2) Aucune – Nous ne sommes présentement pas membre d'une association industrielle \_\_\_\_
  - 3) Ne sais pas \_\_\_\_
29. Quel est votre poste ou titre à l'établissement?
- 1) Poste/titre actuel : \_\_\_\_\_
30. Depuis combien de temps occupez-vous ce poste?
- 1) Veuillez indiquer le nombre d'années : \_\_\_\_\_

31. Quelle est l'importance de votre participation à l'élaboration du plan courant du PGQ de votre établissement?

- 1) Aucune participation \_\_\_\_
- 2) Participation limitée \_\_\_\_
- 3) Participation moyenne \_\_\_\_
- 4) Participation importante \_\_\_\_
- 5) Participation complète \_\_\_\_
- 6) Ne sais pas \_\_\_\_

32. Quelle est l'importance de votre participation dans la mise en application journalière du PGQ de votre établissement?

- 1) Aucune participation \_\_\_\_
- 2) Participation limitée \_\_\_\_
- 3) Participation moyenne \_\_\_\_
- 4) Participation importante \_\_\_\_
- 5) Participation complète \_\_\_\_
- 6) Ne sais pas \_\_\_\_