

 Ce contenu a été archivé le 24 juin 2013.

Information archivée dans le Web

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



Health
Canada

Santé
Canada

PROGRAMME D'ÉVALUATION DE LA
SALUBRITÉ DES ALIMENTS
SANTÉ CANADA

**Rapport d'évaluation des activités de
l'Agence canadienne d'inspection des
aliments liées aux légumes en conserve
acidifiés ou peu acides importés**

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 Report of the Canadian Food Inspection Agency’s Activities Related to Imported Acidified and Low Acid Canned Vegetables”

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

Ashwani Wadhwa, directeur
Bureau d'évaluation de la salubrité des aliments
Édifice Sir Frederick Banting
4 est - 2204C
Ottawa (Ontario) K1A 0L2

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

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

Le présent document est également offert sur demande en format alternatif.

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, représentée par le Ministre de la Santé, 2008

N° de catalogue: H164-69/2008PDF
N° ISBN : 978-0-662-08008-4
No de pub. de SC: 4799

Sommaire

Le présent rapport est le fruit de l'évaluation réalisée par le personnel du Bureau d'évaluation de la salubrité des aliments (BESA) de Santé Canada sur les activités de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) relatives à la salubrité alimentaire des légumes en conserve acidifiés ou peu acides importés. La présente évaluation cadre dans les responsabilités conférées par la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* au ministre de la Santé à l'égard de l'évaluation de l'efficacité des activités de l'ACIA relatives à la salubrité des aliments. Le Comité consultatif sur l'évaluation de la salubrité des aliments (CCESA), composé de hauts représentants de Santé Canada et de l'ACIA, a déterminé la haute priorité d'évaluer les légumes transformés importés. La portée de la présente évaluation, c.-à-d. les légumes en conserve acidifiés ou peu acides importés, a été retenue en raison de la nature prioritaire de ces produits en fonction des considérations de risque; la portée couvre la période s'échelonnant entre le début de l'exercice 2000-2001 et le mois de juin 2005.

Les légumes en conserve acidifiés ou peu acides importés (IA/LACV) sont réglementés par deux programmes de l'ACIA, notamment le Programme des produits transformés (PPT) et le Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments (PESA). Pour cette évaluation, le personnel de la Direction générale des programmes (administration centrale et régions), ainsi que le personnel de la Direction générale régionale des opérations, composent les effectifs du PPT et du PESA. Les mandats du PPT et du PESA sont fondés sur l'application du *Règlement sur les produits transformés* et de la *Loi sur les aliments et drogues* et son *Règlement*. La *Loi sur les aliments et drogues* et son *Règlement*, et le *Règlement sur les produits transformés* traitent de la salubrité des IA/LACV. Le *Règlement sur les produits transformés* s'applique uniquement aux IA/LACV qui sont classifiés, qui possèdent une norme d'identité ou dont la taille du contenant est prescrite; la *Loi sur les aliments et drogues* et son *Règlement* s'appliquent à l'importation et la vente de tous les aliments mis sur le marché au Canada. La justification de la participation des deux programmes liés à la réglementation des IA/LACV est incluse à titre de thème d'évaluation. Les questions d'évaluation sont liées à la conception, la gestion, l'administration et les résultats du programme; cependant, toutes les questions mettent uniquement l'accent sur le PPT, afin de produire un rapport d'évaluation concis et concentré.

Le modèle logique du Programme des IA/LACV, ainsi que les entrevues réalisées avec le personnel de l'ACIA et de Santé Canada, ont été utilisés pour formuler les questions d'évaluation sur la justification, la conception, la gestion, l'administration et les résultats du programme. Ces questions d'évaluation servent de fondement pour déterminer l'efficacité des activités de salubrité des aliments de l'ACIA relatives aux IA/LACV. L'évaluation a utilisé un éventail de méthodes qualitatives et quantitatives, notamment les analyses documentaires; les analyses de la conjecture; les examens des documents et des dossiers; la collecte et l'analyse des données électroniques et imprimées disponibles; la rétroaction des intervenants et les entrevues fondées sur les guides d'entrevue dirigée.

Justification

Est-ce que le PPT et le PESA ont un rôle légitime et nécessaire d'exécution d'activités relatives à la salubrité des aliments axée sur la réduction efficace des risques associés aux légumes en conserve peu acides importés et aux légumes en conserve acidifiés importés?

L'équipe d'évaluation a conclu que le PPT et le PESA sont clairement justifiés d'exécuter des activités de salubrité des aliments relatives aux IA/LACV. Cependant, il est peut-être inutile de faire participer les deux programmes, car l'Agence possède la souplesse d'organiser, de consolider et d'intégrer ses systèmes d'inspection pour satisfaire aux exigences prévues dans la *Loi sur les aliments et drogues* et son *Règlement* ou dans le *Règlement sur les produits transformés* et ce, de façon à offrir une approche efficiente et uniforme à la réglementation des IA/LACV et à éviter les écarts et/ou le dédoublement de couverture.

Recommandations :

L'ACIA devrait adopter une approche plus coordonnée et uniforme sur la réglementation des légumes en conserve peu acides importés et des légumes en conserve acidifiés importés, approche qui tient compte des recommandations formulées par le Comité scientifique et les rôles et les responsabilités respectives du PPT et du PESA en matière de salubrité des aliments et ce, afin de traiter des risques et de veiller à éviter tout écart et/ou dédoublement de couverture.

Conception et gestion du programme

Dans quelle mesure le PPT obtient-il et utilise-t-il les commentaires et la rétroaction de ses partenaires et intervenants et dans quelle mesure le PPT surveille-t-il et déclare-t-il efficacement son rendement et ce, afin d'améliorer constamment les activités de salubrité des aliments relatives aux légumes en conserve peu acides importés et aux légumes en conserve acidifiés importés?

Le PPT, par l'entremise du personnel de la Direction générale des programmes et de la Direction générale des opérations (administration centrale et régions), recueille de façon ponctuelle les commentaires et la rétroaction de ses partenaires et intervenants et le PPT utilise ces renseignements pour améliorer les initiatives axées sur la salubrité des aliments. Le PPT pourrait améliorer son système de surveillance et de déclaration du rendement en abordant un certain nombre de thèmes. Le système informatique du PPT ne permet pas aux inspecteurs du PPT de déterminer et de suivre fidèlement les expéditions d'importation et le Système informatisé pour l'enregistrement et le suivi des analyses de laboratoire (SIESAL) ne permettent pas à la direction d'extraire des données précises pour la génération des rapports sommaires nationaux, ce qui rend l'analyse des tendances plus difficile. La mesure du rendement du PPT est à un stade précoce, car les données substantielles des indicateurs de rendement retenus n'ont pas été recueillies. Enfin, le PPT n'a toujours pas déterminé le processus d'amélioration continue de ses activités de salubrité des aliments relatives aux IA/LACV.

Recommandations :

Le PPT devrait examiner régulièrement l'efficacité de ses activités de salubrité des aliments importés (mesure du rendement, rétroaction des partenaires et des intervenants, amélioration continue) relatives aux IA/LACV et le PPT devrait agir en fonction de ses conclusions.

L'ACIA devrait générer, de façon ponctuelle et aux fins de gestion, des rapports sommaires nationaux et des analyses de tendance.

Administration du programme

Dans quelle mesure les plans de travail du PPT sur les activités de salubrité des aliments relatives aux IA/LACV sont-ils efficacement exécutés et les activités de suivi et d'application de la loi sont-elles mises en oeuvre telles que conçues?

Le renforcement du niveau actuel de surveillance de l'administration du plan de travail aiderait le personnel de la Direction générale des programmes à évaluer/rajuster ses niveaux de plan de travail. Le PPT devrait être en mesure de démontrer que l'échantillonnage et l'inspection mieux cotés de ces produits quant au risque seront exécutés conformément aux exigences en matière d'inspection précisées dans les guides d'inspection.

Deux éléments sont nécessaires pour surveiller la couverture de la collectivité d'importation, notamment (1) les listes à jour des importateurs de A/LACV et (2) les systèmes opportuns qui permettent de cibler fidèlement les chargements de produits importés.

Les procédures de suivi et d'application de la loi relatives aux chargements inacceptables sont clairement décrites dans les guides du PPT et elles sont bien comprises par le personnel de la Direction générale des programmes (régions) et de la Direction générale des opérations (régions). Le PPT devrait améliorer son approche sur les mesures de suivi et d'application de la loi pour les prochains chargements de produits qui ont précédemment été déterminés non conformes. L'établissement d'une norme sur le nombre d'expéditions subséquentes à échantillonner et l'amélioration de la collecte de renseignements sur l'arrivée des chargements de produits douteux (IA/LACV) seraient des options possibles.

Recommandations :

Le PPT devrait aborder la question de faibles taux de satisfaction aux exigences de plan de travail relatives à l'inspection et l'échantillonnage.

L'ACIA devrait créer un système qui : (1) détermine efficacement les chargements de produits (IA/LACV) qui entrent au pays et qui (2) cible les importateurs et les produits qui posent un risque en raison d'une non-conformité préalablement déterminée.

Résultats

Dans quelle mesure le PPT a-t-il progressé vers l'atteinte de ses objectifs de conformité des légumes en conserve peu acides importés et des légumes en conserve acidifiés importés (IA/LACV) et dans quelle mesure le PPT a-t-il efficacement géré les urgences et les incidents de salubrité des aliments relatifs aux IA/LACV?

Les critères/normes de salubrité des aliments ont été créés pour mesurer la conformité des IA/LACV. Cependant, le PPT n'a réalisé qu'une seule analyse des tendances, en raison de la disponibilité limitée des données des systèmes informatiques en place. Les IA/LACV sont concernés par des rappels, et dans une mesure moins importante, par des maladies d'origine alimentaire. L'équipe d'évaluation a conclu que le PPT facilite la gestion efficace des rappels, des urgences et des incidents relatifs aux IA/LACV. Le PPT fournit aux importateurs une bonne orientation sur la gestion des urgences et des incidents de salubrité des aliments et le programme assume ses responsabilités relatives à la satisfaction aux exigences du Bureau de la salubrité et des rappels des

Programme d'évaluation de la salubrité des aliments – Légumes en conserve acidifiés ou peu acides importés
aliments (BSRA).

Recommandations :

Pour permettre au PPT de mesurer sa progression vers l'atteinte des résultats pour les IA/LACV, les responsables du programme devraient mettre en oeuvre un système de collecte, de consignation et d'analyse des données de tendances (y compris celles des produits importés et des incidents), aux fins de conformité des IA/LACV.

Réponse de la direction de l'ACIA

Réponse de la direction et plan d'action à l'égard de l'Évaluation des légumes hypoacides et acidifiés en conserve importés de Santé Canada

Recommandations	Réponse de l'ACIA	Stratégie de mise en œuvre	Responsable de l'ACIA
<p># 1) Motif <i>L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) devrait instituer une méthode documentée coordonnée et constante pour la réglementation des légumes hypoacides et acidifiés en conserve importés qui tient compte des recommandations du Comité scientifique et des responsabilités et des rôles respectifs du Programme des produits transformés et du Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments en matière de salubrité des aliments, afin d'aborder les risques et de veiller à ce que la couverture ne comprenne aucune lacune ni dédoublement.</i></p>	<p>L'ACIA est d'accord avec la recommandation.</p> <p>Le Programme des produits transformés et le Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments collaboreront afin de déceler les lacunes ou les dédoublements et de les éliminer et de concevoir un programme d'inspection commun.</p>	<p>Les deux programmes coordonneront en collaboration la planification et la présentation de projets et d'activités d'inspection grâce :</p> <p>a) aux réunions annuelles du Comité scientifique;</p> <p>b) à l'élaboration et à la planification de projets et d'activités d'inspection lors des séances de planification du travail pour 2007-2008, à l'administration centrale;</p> <p>c) au réseau des programmes du centre opérationnel et au personnel des Opérations qui coordonneront en collaboration la présentation de projets et d'activités d'inspection grâce au processus annuel de planification du travail de chaque programme.</p> <p>Ressources supplémentaires nécessaires par programme : 0,25 ETP</p>	<p>Programme des produits transformés, Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments, Opérations régionales, INF</p>
<p>#2) Conception et gestion du programme <i>Le Programme des produits transformés devrait examiner régulièrement l'efficacité de ses activités en matière de salubrité des aliments importés (mesure du rendement, rétroaction des partenaires et amélioration constante) relativement aux légumes hypoacides et acidifiés en conserve importés et réagir aux</i></p>	<p>L'ACIA est d'accord avec la recommandation.</p> <p>L'ACIA continuera d'examiner régulièrement la conception et la gestion du programme afin d'assurer l'efficacité de ses activités en matière de salubrité des aliments importés.</p>	<p>Le Programme des produits transformés examinera et analysera les rétroactions de l'industrie et des intervenants, l'efficacité de ses activités en matière de salubrité des aliments importés, les données conjoncturelles sur les aliments ayant fait l'objet de rappels ainsi que les résultats et il intégrera cette information à son processus annuel de planification du travail, au document sur la planification du travail sur la fréquence d'inspection du programme et aux plans d'échantillonnage des produits. Cet examen sera accompli grâce :</p> <p>a) à une constante interaction avec l'industrie et des intervenants afin de recueillir des rétroactions qui serviront à l'élaboration de programmes et à la planification annuelle du travail;</p> <p>b) à l'élaboration et à la mise en œuvre de règlements sur les permis d'importation</p>	<p>Programme des produits transformés et Coordination des opérations, DPI, INF, Procédures de rappel d'aliments/mesures d'intervention en cas d'urgence</p>

Recommandations	Réponse de l'ACIA	Stratégie de mise en œuvre	Responsable de l'ACIA
<i>constatations.</i>		<p>qui amélioreront le contrôle des légumes hypoacides et acidifiés en conserve importés;</p> <p>c) à l'exécution d'une analyse conjoncturelle des aliments ayant fait l'objet de rappels à l'aide du rapport sommaire sur les rappels généré par le bureau de rappel d'aliments;</p> <p>d) à une surveillance du rendement à l'aide des données recueillies grâce à une solution provisoire au cadre de mesure du rendement lorsqu'il en existe une;</p> <p>e) à la collecte de données provenant de divers systèmes de l'ACIA qui servent dans le cadre du processus de planification du travail</p> <p>Ressources supplémentaires nécessaires par programme : 0,5 ETP Élaboration de règlements sur les permis d'importation : 2,0 ETP (consultation, conception, formation) (ressources budgétaires nécessaires pour rédiger les règlements) Ressources opérationnelles nécessaires : 12,0 ETP pour inscrire les importateurs; 9,0 ETP pour effectuer les inspections (fondées sur 1 094 importateurs connus de légumes hypoacides et acidifiés en conserve)</p>	<p>DPI de la GI/TI, Programme des produits transformés</p>
<p><i>L'ACIA devrait générer des rapports sommaires nationaux et des analyses des tendances en temps opportun à des fins de gestion.</i></p>	<p>L'ACIA est d'accord avec la recommandation.</p> <p>L'ACIA générera des rapports sommaires nationaux et des analyses des tendances en temps opportun à des fins de gestion.</p> <p>Le Système de gestion des ressources (SGR) qui contenait des données sur l'importation et les inspections nationales ainsi que des données de conformité relativement à ces activités, a été interrompu le 1^{er} avril 2006. On évalue les systèmes actuels de collecte de données de l'ACIA afin de déterminer s'ils peuvent servir à saisir les données sur l'importation et de conformité nationale générées par des activités d'inspection de l'intégrité des conteneurs. Au 1^{er} avril 2006, aucune donnée n'est recueillie à l'échelle nationale. Toutefois, des données sommaires le sont recueillies manuellement chaque année.</p>	<p>Un nouveau système électronique, le module de planification des opérations, suit le nombre d'inspections prévues et exécutées des produits canadiens et importés mais ne saisit pas de données de conformité. Celles-ci seront recueillies manuellement en attendant l'élaboration d'un programme informatique modernisé.</p> <p>L'évaluation des systèmes actuels de collecte de données de l'ACIA a pris fin en mars 2007. Si on découvre un système compatible, on entreprendra un processus d'approbation du plan d'activités en collaboration avec le groupe de la GI/TI. Date d'achèvement visée : septembre 2007. Une fois acceptée, la mise en œuvre sera prévue en mars 2008.</p> <p>Des améliorations ont été apportées au Système informatisé pour l'enregistrement et le suivi des analyses de laboratoire (SIESAL); elles permettront d'accroître le nombre de rapports disponibles aux fins d'analyse des tendances.</p>	<p>DPI de la GI/TI, Programme des produits transformés</p>

Recommandations	Réponse de l'ACIA	Stratégie de mise en œuvre	Responsable de l'ACIA
<p>#3) Prestation du programme <i>Le Programme des produits transformés devrait aborder la question des faibles taux de présentation d'exigences en matière d'inspection et en ce qui concerne le plan de travail sur l'échantillonnage.</i></p> <p><i>L'ACIA devrait élaborer un système qui (1) répertorie efficacement les cargaisons de légumes hypoacides et acidifiés en conserve importés qui arrivent au pays et qui (2) cible les importateurs et les produits qui présentent un risque élevé et qui ont été précédemment désignés comme étant non conformes.</i></p>	<p>L'ACIA est d'accord avec la recommandation.</p> <p>Le Programme des produits transformés abordera la question des faibles taux de prestation d'inspections et d'échantillonnages en mettant l'accent sur l'inspection des produits liée à la salubrité des aliments (intégrité des conteneurs) plutôt que sur l'inspection des produits non liée à la salubrité des aliments.</p>	<p>L'ACIA continue d'aborder la question des faibles taux de présentation d'exigences en matière d'inspection et en ce qui concerne le plan de travail sur l'échantillonnage grâce :</p> <p>a) à la modification et à la mise en œuvre du document de planification du travail intitulé « Le programme d'inspection des produits transformés : fréquence d'inspections »;</p> <p>b) aux séances annuelles de planification du travail où l'on examine et ajuste les fréquences et les objectifs selon des questions émergentes et de conformité;</p> <p>c) à l'évaluation du Système de contrôle et de suivi des importations (SCSI) afin de déterminer s'il peut servir au Programme des produits transformés en tant qu'outil d'inspection des importations afin de répertorier efficacement les cargaisons de légumes hypoacides et acidifiés en conserve importés qui arrivent au pays et de contribuer à cibler les cargaisons importées qui présentent un risque élevé;</p> <p>d) à l'évaluation de données sur le module de planification des opérations durant les séances trimestrielles d'examen du plan de travail en collaboration avec la Coordination des opérations et le Programme des produits transformés;</p> <p>e) à des consultations, sur une base trimestrielle, de la Direction générale des opérations et de la Direction générale des programmes dans le but de valider et d'analyser les données de présentation de la solution provisoire au cadre de mesure du rendement et de recommander une stratégie visant à améliorer les taux de prestation;</p> <p>f) à la détermination d'une exigence en matière de ressources pour que le personnel des Opérations utilise le SCSI dans le but de suivre les importations et d'autres ressources dans le domaine des sciences afin d'analyser des échantillons de laboratoire.</p> <p>On a mandaté un analyste des systèmes de gestion par l'entremise de la GI/TI qui élaborera un plan d'activités en agroalimentaire (produits laitiers, miel, produits traités et fruits et légumes frais) pour le SCSI qui décrirait les exigences des programmes et les ressources nécessaires à l'élaboration et à la mise en œuvre.</p> <p>Ressources supplémentaires nécessaires par programme : 1,0 ETP (sans compter la GI/TI)</p>	<p>Programme des produits transformés, Coordination des opérations, DPI de la GI/TI, INF</p>

Recommandations	Réponse de l'ACIA	Stratégie de mise en œuvre	Responsable de l'ACIA
<p>#4) Résultats <i>Afin que le Programme des produits transformés mesure les progrès réalisés dans le but d'obtenir des résultats en ce qui concerne les légumes hypoacides et acidifiés en conserve importés, il devrait mettre en œuvre un système qui recueillerait, enregistrerait et analyserait des données (y compris les rappels et les incidents) relatives aux tendances en matière de conformité des légumes hypoacides et acidifiés en conserve importés.</i></p>	<p>L'ACIA est d'accord avec la recommandation.</p> <p>L'ACIA mettra en œuvre un système qui recueillera, enregistrera et analysera des données relatives aux tendances en matière de conformité des légumes hypoacides et acidifiés en conserve importés afin de mesurer les progrès réalisés dans le but d'obtenir des résultats.</p>	<p>L'ACIA a mandaté un analyste des systèmes de gestion par l'entremise de la GI/TI qui élaborera un plan d'activités en agroalimentaire (produits laitiers, miel, produits traités et fruits et légumes frais) qui :</p> <p>a) préciserait les exigences des programmes et les ressources nécessaires à l'élaboration et à la mise en œuvre d'un système de suivi des activités d'inspection;</p> <p>b) évaluerait le Système de contrôle et de suivi des importations (SCSI) en vue de son utilisation possible comme outil d'inspection des importations afin de répertorier efficacement les cargaisons de légumes hypoacides et acidifiés en conserve importés qui arrivent au pays et de contribuer à cibler les cargaisons importées qui présentent un risque élevé.</p> <p>On a évalué les systèmes informatiques actuels de collecte de données de l'ACIA afin de déterminer s'ils peuvent servir à saisir les données sur les importations et de conformité nationale générées par des activités d'inspection de l'intégrité des conteneurs. (PAM et Sprint)</p> <p>Ressources supplémentaires nécessaires par programme : 0,25 ETP (sans compter la GI/TI)</p>	<p>Programme des produits transformés, DPI de la GI/TI</p>

Table des matières

1.0	Introduction	1
1.1	Portée et objectifs de l'évaluation	1
2.0	Approche de l'évaluation	2
2.1	Questions et méthodologie d'évaluation	2
3.0	Description des activités de l'ACIA relatives aux légumes en conserve peu acides importés ou aux légumes en conserve acidifiés importés	3
3.1	Renseignements généraux	3
3.2	Lois, politiques et normes	3
3.3	Description des activités	4
3.4	Modèle logique du programme relatif aux légumes en conserve peu acides importés ou aux légumes en conserve acidifiés importés	5
4.0	Observations, conclusions et recommandations	6
4.1	Justification	6
4.1.1	Législation	7
4.1.2	Mandat et objectifs	8
4.1.3	Responsabilités	9
4.1.4	Accords entre deux organismes	9
4.1.5	Niveau de contribution	10
4.1.6	Conclusion	11
4.2	Conception et gestion	12
4.2.1	Commentaires et rétroaction des partenaires et des intervenants	12
4.2.2	Vérifications internes	14
4.2.3	Mesure du rendement	14
4.2.4	Systèmes informatiques	14
4.2.5	Modifications/améliorations	15
4.2.6	Conclusion	15
4.3	Administration du programme	16
4.3.1	Plans de travail exécutés tels que conçus	16
4.3.2	Traitement de la question des légumes en conserve acidifiés ou peu acides importés qui posent les risques les plus élevés	19

4.3.3	Formation	19
4.3.4	Mesures de suivi et d'application de la loi	20
4.3.5	Conclusion	21
4.4	Résultats immédiats	21
4.4.1	Produits importés qui satisfont les exigences domestiques afférentes	22
4.4.1.1	Normes et critères de salubrité des aliments	22
4.4.1.2	État de la conformité	22
4.4.1.3	Rappels, incidents et maladies d'origine alimentaire	24
4.4.2	Gestion efficace des urgences et des incidents de salubrité des aliments	24
4.4.3	Conclusion	25
Appendice 1	- Modèle logique	27
Appendice 2	- Description narrative du modèle logique	28
Appendice 3	- Méthode et conception de l'évaluation	34
Appendice 4	- Tableau matriciel de l'évaluation	35
Appendice 5	- Glossaire des termes	39
Appendice 6	- Liste des acronymes	41
Appendice 7	- Composition du Comité d'évaluation/de l'équipe d'évaluation de Santé Canada	43

Évaluation des activités de l'ACIA relatives aux légumes en conserve acidifiés ou peu acides importés (IA/LACV)

1.0 Introduction

1. La Direction des aliments (Santé Canada) est l'organisme principal de réglementation et d'élaboration des politiques sur la salubrité des aliments au Canada. La Direction des aliments établit les politiques, les procédures et les normes de salubrité et de qualité nutritionnelle des aliments et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) les met en application. Le mandat du Bureau d'évaluation de la salubrité des aliments (BESA) de la Direction des aliments est précisé dans la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, c.-à-d. évaluer l'efficacité des activités de l'ACIA relatives à la salubrité des aliments. Le BESA utilise une approche d'évaluation, conformément à l'annexe du Protocole d'entente conclu entre Santé Canada et l'ACIA sur la disposition d'évaluation de la salubrité des aliments stipulée au paragraphe 11(4) de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, ainsi que dans la politique de Santé Canada sur le programme d'évaluation de la salubrité des aliments; et évaluer l'efficacité des activités de l'ACIA relatives à la salubrité et à la qualité nutritionnelle des aliments. De plus, le BESA formule à Santé Canada des commentaires sur l'élaboration des politiques et des normes.

1.1 Portée et objectifs de l'évaluation

2. Le Comité consultatif sur l'évaluation de la salubrité des aliments (composé de hauts représentants de Santé Canada et de l'ACIA) a déterminé la haute priorité d'évaluer les légumes transformés importés, notamment les légumes transformés acidifiés ou peu acides, les légumes en conserve peu acides, ainsi que les légumes frais, surgelés ou très peu transformés et prêts-à-consommer (c.-à-d. pelés, coupés, concassés ou déchiquetés avant l'emballage aux fins de vente). La portée de la présente évaluation concerne l'efficacité des activités de salubrité des aliments relatives aux légumes en conserve acidifiés importés¹ et aux légumes en conserve peu acides² (IA/LACV) qui sont hermétiquement scellés (scellés pour prévenir toute entrée de micro-organismes (y compris les spores) dans les contenants et tout autre récipient d'emballage, notamment les contenants en verre et les sachets. La présence de la bactérie *Clostridium botulinum*, organisme qui produit la toxine qui cause le botulisme, représente le risque primaire relatif à la salubrité alimentaire de ces produits.

Même si cette maladie est rare et qu'il n'existe pas de traitement à son égard, le taux de létalité du

¹ Aliment peu acide acidifié - tout aliment peu acide qui a été traité de manière que chacun de ses éléments constitutants ait un pH d'équilibre de 4,6 ou moins après stérilisation et refroidissement. (Source - Code canadien de pratiques recommandées en matière d'hygiène pour les produits alimentaires peu acides, acidifiés ou non, en récipients hermétiques, Aliments en conserve, 1990)

² Aliment peu acide - aliment, à l'exception des boissons alcoolisées, dont l'un des constituants a un pH supérieur à 4,6 et une activité de l'eau supérieure à 0,85. (source - titre 27, *Règlement sur les aliments et drogues*)

botulisme au Canada pour la période s'échelonnant entre 1990 et 1999 était d'environ 2,7 %³.

3. Un cadre d'évaluation a été élaboré et les principales questions d'évaluation ont été déterminées relativement à la justification, à la conception et à la gestion, à l'administration et aux résultats du programme. Le délai d'exécution pour cette évaluation visait la période entre le début de l'exercice 2000-2001 et le mois de juin 2005. Les objectifs de cette évaluation visent à évaluer l'efficacité des activités de salubrité des aliments de l'ACIA relatives aux IA/LACV, à offrir à l'ACIA des conseils et une orientation sur ses activités de salubrité des aliments et, s'il y a lieu, à formuler des recommandations d'améliorations.

2.0 Approche de l'évaluation

2.1 Questions et méthodologie d'évaluation

4. Le modèle logique du programme des IA/LACV et les entrevues réalisées avec le personnel de l'ACIA et de Santé Canada ont été utilisés pour formuler les questions d'évaluation sur la justification, la conception et la gestion, l'administration et les résultats du programme et ce, conformément aux lignes directrices du Secrétariat du Conseil du Trésor. Ces questions d'évaluation servent de fondement pour évaluer l'efficacité des activités de salubrité des aliments de l'ACIA relatives aux légumes en conserve acidifiés et peu acides importés. L'appendice 4 présente les questions d'évaluation, ainsi que les structures et les variables d'indicateur. La première question d'évaluation sur la justification du programme traite du PPT et du PESA, car ces deux programmes réglementent la salubrité des IA/LACV. Pour cette évaluation, le personnel de la Direction générale des programmes (administration centrale et régions), ainsi que du personnel de la Direction générale régionale des opérations, composent les effectifs du PPT et du PESA. Les questions d'évaluation suivantes qui traitent de la conception et de la gestion du programme, de son administration et de ses résultats, sont axées uniquement sur le PPT et ce, afin de produire un rapport d'évaluation concis et concentré.
5. L'évaluation a utilisé un éventail de méthodes qualitatives et quantitatives décrites dans l'appendice 3, notamment les analyses documentaires; les analyses de la conjecture; les examens des documents et des dossiers; la collecte et l'analyse des données électroniques et imprimées disponibles; la rétroaction des intervenants et les entrevues fondées sur les guides d'entrevue dirigée. La méthodologie a adopté une approche de méthode des recoupements.
6. L'équipe d'évaluation a envisagé l'organisation d'une rencontre de groupe de discussion avec les importateurs de A/LACV afin d'obtenir des renseignements sur leur expérience, leur taux de satisfaction et leurs suggestions d'amélioration des activités réglementaires d'importation du PPT. Cependant, il a été convenu mutuellement de ne pas aller de l'avant avec cette approche d'évaluation, car l'ACIA a récemment tenu une rencontre de groupe de discussion avec l'industrie sur l'importation en général. L'équipe d'évaluation a plutôt réalisé une entrevue avec les représentants d'une association nationale de l'industrie.

³ Food-borne and infant botulism in Canada - entre janvier 1990 et décembre 1999, John Austin et Robert Slinger, www.cacmid.ca/abstracts/a24.html

3.0 Description des activités de l'ACIA relatives aux légumes en conserve peu acides importés ou aux légumes en conserve acidifiés importés

3.1 Renseignements généraux

7. Les légumes en conserve sont consommés par un vaste groupe représentatif de la population canadienne. La consommation (par habitant) de légumes en conserve est demeurée sensiblement stable au cours de la dernière décennie (environ 7 %⁴ des estimations de consommation annuelle de tous les légumes sont attribués aux légumes en conserve). Les haricots jaunes et verts, les champignons et les pois verts en conserve sont les légumes en conserve peu acides les plus couramment consommés par les Canadiens et les Canadiennes. Tel que précisé dans son rapport annuel sur le rendement (2003-2004), l'ACIA a dépensé 602,7 millions de dollars pour ses 14 programmes des produits alimentaires. Les neuf programmes de salubrité des aliments ont reçu 55 % de ce budget et le PPT a reçu 2,7 %.
8. Les risques pour la santé (agents biologiques, chimiques ou physiques) associés aux légumes en conserve acidifiés et peu acides doivent être contrôlés pour prévenir toute situation de maladie d'origine alimentaire. La présence de la bactérie *Clostridium botulinum* qui produit la toxine qui cause le botulisme représente le principal risque pour la salubrité des aliments associé aux légumes en conserve peu acides. Une seule éclosion associée à un légume en conserve importé et responsable d'au moins deux cas confirmés de maladie a été signalée au Canada depuis 1985⁵. Cependant, l'afflux des légumes en conserve peu acides provenant d'une variété de pays dont les normes de transformation ne sont pas bien connues, ainsi que leur utilisation des plus récentes technologies (p. ex. les sachets stérilisables) pourraient présenter un problème de conformité. D'autres risques pour la salubrité des aliments dans les légumes en conserve comprennent les résidus de pesticides et de métaux lourds, ainsi que les risques physiques comme les corps étrangers (p. ex. le verre ou les fragments de métaux).

3.2 Lois, politiques et normes

9. La *Loi sur les aliments et drogues* et son *Règlement*, ainsi que le *Règlement sur les produits transformés*, traitent de la salubrité des légumes en conserve acidifiés et peu acides importés (IA/LACV). Le *Règlement sur les produits transformés* s'applique uniquement aux IA/LACV qui sont classifiés, qui possèdent une norme d'identité ou dont la taille du contenant est prescrite; la *Loi sur les aliments et drogues* et son *Règlement* s'appliquent à l'importation et la vente de tous les aliments mis sur le marché au Canada. Les mandats du PPT et du PESA sont visés respectivement par l'application du *Règlement sur les produits transformés* et de la *Loi sur les aliments et drogues et son Règlement*. Cependant, les deux programmes utilisent différentes stratégies d'inspection pour réaliser leurs mandats.

⁴ Statistique Canada - Consommation des aliments au Canada - 2003, partie II

⁵ Unité des statistiques et de l'évaluation des risques du laboratoire de zoonoses d'origine alimentaire, le laboratoire national de microbiologie et la Division des infections d'origine hydrique, alimentaire et zoonotique, Agence de santé publique du Canada.

10. Le PESA utilise une approche d'inspection fondée sur les risques dans laquelle les projets prioritaires élaborés sur une base annuelle ciblent des secteurs ou des thèmes particuliers, notamment les aliments en conserve peu acides et ce, afin de gérer ou de réduire les risques déterminés; le PPT prépare des plans d'échantillonnage et des fréquences d'inspection pour évaluer la qualité et la salubrité de tous les produits alimentaires visés par le *Règlement sur les produits transformés*. La justification de la participation des deux programmes dans la réglementation des IA/LACV est examinée dans la section 4.1.

3.3 Description des activités

11. L'Agence est divisée en lignes fonctionnelles des programmes et des opérations. La Direction générale des programmes est principalement responsable de la conception des programmes et la Direction générale des opérations est responsable de l'administration des programmes. Les activités d'importation relatives aux IA/LACV sont administrées dans les quatre régions opérationnelles de l'ACIA : Ouest du Canada, Ontario, Québec et provinces de l'Atlantique. Les spécialistes du réseau des programmes font le pont entre les directions générales des programmes et des opérations dans les régions.
12. L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) se fie sur la collaboration de ses partenaires internes et externes (voir l'appendice 5 - Glossaire des termes - pour la définition des partenaires) pour satisfaire à ses exigences en matière d'importation. L'ACIA a mis sur pied trois centres de service à l'importation (CSI) : région de l'Est - basé à Montréal; région du Centre - basé à Toronto; région de l'Ouest - basé à Vancouver. Ces centres de service à l'importation traitent les documents/données de demande d'importation (p. ex. déclarations d'importation) envoyés par la collectivité d'importation à l'ensemble du pays dans une situation d'alerte à l'importation. L'Agence des services frontaliers du Canada (ASFC) libère les chargements de IA/LACV à la frontière, puis les déclarations d'importation sont acheminées au personnel des opérations des produits transformés de la région concernée qui examine toute la documentation d'accompagnement pour confirmer l'intégralité et l'exactitude des données. De plus, les inspecteurs examinent les déclarations d'importation relatives aux produits transformés importés pour suivre et déterminer les produits qui feront l'objet d'un échantillonnage et/ou d'une inspection pour satisfaire aux exigences en matière de plans de travail.
13. Étant donné que les questions d'évaluation qui traitent de conception et de gestion, d'administration et de résultats des programmes sont axées uniquement sur le PPT, les sections qui traitent de ces composantes décrivent seulement les activités de salubrité des aliments visées par le PPT. Les inspecteurs exécutent les inspections de produits ou ils prélèvent des échantillons de produits aux fins de contrôle aléatoire, de surveillance ou de conformité ciblée, s'il y a lieu (voir l'appendice 5 - Glossaire des termes - pour l'explication des inspections et de l'échantillonnage aux fins de contrôle, de surveillance ciblée et de conformité). Les légumes en conserve peu acides et acidifiés sont inspectés conformément à la norme interministérielle « Protocole d'inspection visuelle - Aliments peu acides et aliments peu acides acidifiés emballés dans des récipients hermétiques ». De plus, les échantillons peuvent être soumis au laboratoire pour analyse microbiologique, chimique ou de constituants. Les inspections peuvent mener à des activités d'application de la loi comme la détention ou le rappel d'un produit. Les activités de suivi peuvent être effectuées, si les résultats d'une inspection sont inacceptables ou si une plainte de consommateur est reçue à l'égard d'un produit transformé importé. Les activités de contrôle frontalier susmentionnées (paragraphe 12) et l'inspection ou l'échantillonnage d'un produit représentent actuellement les

principales activités de contrôle d'importation du PPT.

3.4 Modèle logique du programme relatif aux légumes en conserve acidifiés ou peu acides importés (IA/LACV)

14. Un modèle logique de programme a été élaboré en collaboration avec le personnel du PPT (voir l'appendice 1). Le modèle logique relatif aux IA/LACV est un schéma visuel qui précise :

- les activités (exécution du programme)
- les extrants (produits de ces activités)
- les résultats (buts et motifs du programme).

Les activités et les extrants du modèle logique devraient être liés aux résultats. L'appendice 2 présente une description narrative de chaque composante du modèle logique.

4.0 Observations, conclusions et recommandations

15. Le présent rapport traite des questions d'évaluation suivantes :

- **Justification/pertinence**

Est-ce que le PPT et le PESA ont un rôle légitime et nécessaire d'exécution d'activités relatives à la salubrité des aliments axée sur la réduction efficace des risques associés aux légumes en conserve peu acides importés et aux légumes en conserve acidifiés importés?

- **Conception et gestion du programme**

Dans quelle mesure le PPT obtient-il et utilise-t-il les commentaires et la rétroaction de ses partenaires et intervenants et dans quelle mesure le PPT surveille-t-il et déclare-t-il efficacement son rendement et ce, afin d'améliorer constamment les activités de salubrité des aliments relatives aux légumes en conserve peu acides importés et aux légumes en conserve acidifiés importés (voir l'appendice 5 - Glossaire des termes - pour une définition des intervenants)?

- **Administration du programme**

Dans quelle mesure les plans de travail du PPT sur les activités de salubrité des aliments relatives aux IA/LACV sont efficacement exécutés et les activités de suivi et d'application de la loi sont-elles mises en oeuvre telles que conçues?

- **Résultats**

Dans quelle mesure le PPT a-t-il progressé vers l'atteinte de ses objectifs de conformité des légumes en conserve peu acides importés et des légumes en conserve acidifiés importés (IA/LACV) et dans quelle mesure le PPT a-t-il efficacement géré les urgences et les incidents de salubrité des aliments relatifs aux IA/LACV?

4.1 Justification

16. Deux programmes de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) réglementent les légumes en conserve acidifiés et peu acides importés (IA/LACV), notamment le PPT et le Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments. La question d'évaluation suivante a été préparée pour traiter de la justification de l'approche de l'ACIA adoptée pour réglementer ces produits alimentaires :

« Est-ce que le PPT et le PESA ont un rôle légitime et nécessaire d'exécution d'activités relatives à la salubrité des aliments axée sur la réduction efficace des risques associés aux légumes en conserve peu acides importés et aux légumes en conserve acidifiés importés? »

La question de rôle légitime de chaque programme est explorée par l'examen des mandats et des objectifs respectifs de chaque programme et de la législation appliquée. La répartition des responsabilités et les accords de collaboration entre le PPT et le PESA ont fait l'objet d'une étude

visant à déterminer la participation nécessaire dans la couverture d'inspection de salubrité alimentaire des IA/LACV. La contribution réelle de chaque programme à la salubrité de ces produits, quant aux activités d'inspection et d'échantillonnage, a été évaluée, tout comme le potentiel d'écarts ou de dédoublement de la couverture des IA/LACV.

4.1.1 Législation

17. La *Loi sur les aliments et drogues* et son *Règlement*, ainsi que le *Règlement sur les produits transformés*, traitent de la salubrité des légumes en conserve acidifiés et peu acides importés. L'autorité conférée par la *Loi sur les aliments et drogues* et son *Règlement* est fondée sur le pouvoir fédéral de réglementer les affaires criminelles; l'autorité conférée par le *Règlement sur les produits transformés* est fondée sur le pouvoir fédéral de réglementer le commerce et les échanges internationaux. Ces autorités de réglementation des affaires criminelles et des affaires de commerce et d'échanges internationaux jouent un rôle crucial dans la conception du PESA et du PPT. Par exemple, le *Règlement sur les produits transformés* s'applique uniquement aux IA/LACV qui sont classifiés, qui possèdent une norme d'identité ou dont la taille du contenant est prescrite. Tous les autres IA/LACV ne cadrent pas dans la portée du PPT et ils seront en général renvoyés au PESA pour traitement aux termes de la *Loi sur les aliments et drogues* et son *Règlement* qui couvrent l'importation et la vente de tous les aliments au Canada.
18. La clarté des règlements est importante dans les situations de prise de décision de renvoyer les IA/LACV à un programme ou l'autre. L'équipe d'évaluation a interrogé 32 membres du personnel du PESA et du PPT et l'équipe est arrivée aux conclusions suivantes :
- un peu plus de la moitié des répondants ont mentionné que la *Loi sur les aliments et drogues* et son *Règlement* sont clairs, pertinents et utiles pour réglementer les IA/LACV; la majorité de ces réponses ont été fournies par le personnel du PESA qui utilise couramment ces législations dans l'exercice de leurs fonctions;
 - dans un même ordre d'idées, 50 % des répondants ont précisé que le *Règlement sur les produits transformés* est clair, pertinent et utile pour réglementer les IA/LACV; 11 des 16 réponses positives ont été fournies par le personnel du PPT.
19. La pertinence de la *Loi sur les aliments et drogues* et son *Règlement* et du *Règlement sur les produits transformés* pour les IA/LACV est bien reconnue; cependant, l'autorité du personnel du PESA et du PPT interrogé varie en matière d'opinion, à l'égard de l'autorité du PPT ou du PESA (ou les deux) de réglementer les IA/LACV aux termes d'un ou des deux règlements. La décision relative à la responsabilité d'un programme ou de l'autre à l'égard des IA/LACV requiert une bonne compréhension des deux règlements.
20. Nous avons remarqué que la grande majorité des membres du personnel du PESA et du PPT interrogés, peu importe leur affiliation à un programme, sont nommés pour appliquer la *Loi sur les aliments et drogues* et son *Règlement*, la *Loi sur les produits agricoles au Canada* et le *Règlement sur les produits transformés*, ainsi que d'autres lois comme la *Loi sur l'inspection des viandes*, la *Loi sur l'inspection du poisson* et la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*. La désignation du personnel du PESA et du PPT accorde à la Direction générale des opérations la souplesse d'organiser le personnel d'inspection pour s'assurer que les IA/LACV satisfont aux exigences en matière de salubrité des aliments de la *Loi sur les aliments et drogues* et son *Règlement* ou du *Règlement sur les produits transformés* en administrant les plans et les

projets de travail élaborés par la Direction générale des programmes. (Ce point est discuté en profondeur au paragraphe 27).

- 21.** Les IA/LACV visés par le *Règlement sur les produits transformés* doivent satisfaire à d'autres exigences, y compris la présentation des déclarations d'importation et le versement de droits pour chaque chargement importé. Les IA/LACV ne sont pas traités dans le *Règlement sur les produits transformés*; ils sont plutôt réglementés aux termes de la *Loi sur les aliments et drogues* et son *Règlement* et ils ne sont pas tenus de satisfaire à ces autres exigences. Les représentants d'associations de l'industrie interrogés dans le cadre de cette évaluation sont d'avis que les régimes uniformes et équitables de réglementation sont une priorité élevée.

4.1.2 Mandat et objectifs

- 22.** L'équipe d'évaluation a examiné les documents et les guides des programmes et elle a consulté le site Web de l'Agence pour confirmer les mandats respectifs du PPT et du PESA. Les mandats du PPT et du PESA sont liés, respectivement, à l'application du *Règlement sur les produits transformés* et de la *Loi sur les aliments et drogues* et son *Règlement*. Les conceptions des programmes sont liées aux autorités de réglementer les affaires criminelles (PESA) ou les affaires d'échanges et de commerce (PPT) et elles les reflètent; par conséquent, il existe deux stratégies sur la réglementation des produits de niveau de risque semblable. Le PESA utilise une approche d'inspection fondée sur les risques dans laquelle les projets prioritaires élaborés sur une base annuelle ciblent des secteurs ou des thèmes particuliers comme les légumes en conserve peu acides et ce, dans le but de gérer ou de réduire les risques déterminés. Le PPT élabore des plans d'échantillonnage et des fréquences d'inspection pour évaluer la qualité et la salubrité de tous les produits alimentaires visés par le *Règlement sur les produits transformés*.
- 23.** L'équipe d'évaluation a conclu que le personnel du PESA et du PPT interrogé comprend bien le mandat d'application des règlements et l'objectif du programme de salubrité des aliments; cependant, les différentes stratégies d'inspection mises en oeuvre par le PPT et le PESA pour réaliser leur mandat et leurs objectifs respectifs ne sont pas bien comprises (voir le paragraphe 24). Pour concevoir et coordonner les activités, pour éviter les écarts ou le dédoublement de couverture des IA/LACV, il est important que le personnel des directions générales des programmes et des opérations comprenne bien les rôles et les responsabilités du PPT et du PESA relatifs à la réglementation de ces produits de consommation.
- 24.** Même si la responsabilité de réglementer la transformation et la vente des aliments pour les établissements qui ne participent pas au commerce ou à l'exportation entre les provinces est partagée par l'administration fédérale et les gouvernements provinciaux/territoriaux, ces derniers peuvent avoir la compétence ou la responsabilité relative à ces produits alimentaires importés. Tous les légumes en conserve acidifiés et peu acides importés qui ne sont pas visés par le PPT aux termes des dispositions d'échange et de commerce du *Règlement sur les produits transformés* relèvent directement du PESA aux termes de la *Loi sur les aliments et drogues* et son *Règlement*. Cet important fardeau de responsabilité est reflété dans l'approche d'inspection fondée sur les risques du PESA qui met l'accent sur l'intervention en cas d'urgence, l'enquête sur les plaintes et les réponses connexes, les risques pour la santé publique posés par des dangers inconnus, les nouveaux dangers émergents pour la salubrité des aliments, en contraste au contrôle routinier de la salubrité des aliments ou à l'inspection des produits de consommation et à l'établissement de la conformité aux règlements.

25. Le Comité scientifique de l'ACIA joue un rôle dans la détermination (annuelle) des problèmes de salubrité des aliments et dans l'établissement des priorités fondées sur les risques et ce, aux fins de gestion par l'Agence. Le *Rapport du Comité scientifique sur la salubrité des aliments* (24 au 26 novembre 2004) classe les aliments en conserve peu acides dans la catégorie de risque de faible priorité. Ce classement de priorités n'est pas reflété ou mentionné dans la conception du PPT ou du PESA pour les légumes en conserve acidifiés et peu acides importés; ce classement devra peut-être faire l'objet d'un examen pour assurer l'atteinte de l'objectif de l'Agence, notamment le ressourcement fondé sur les risques.

4.1.3 Responsabilités

26. La division des responsabilités entre le PPT et le PESA relatives à la réglementation de la salubrité des IA/LACV a été évaluée en examinant les documents d'accords entre les organismes et en interrogeant le personnel de l'ACIA affecté aux deux programmes pour déterminer l'ampleur de leur participation à la réglementation de ces produits. Tel que susmentionné, le PPT met en application les dispositions de santé et de salubrité du *Règlement sur les produits transformés* (y compris les dispositions qui renvoient à la *Loi sur les aliments et drogues* et son *Règlement*) et ce, uniquement pour les IA/LACV qui sont classifiés, qui possèdent une norme d'identité ou dont la taille du contenant est prescrite. Tous les autres IA/LACV sont en général renvoyés au PESA. Par conséquent, le personnel des deux programmes doit collaborer pour réglementer efficacement ces produits importés et pour veiller à éviter tout écart ou dédoublement d'effort.
27. Le personnel de l'ACIA (affecté au PPT et au PESA) a été interrogé pour déterminer sa compréhension de la division des responsabilités relatives à la réglementation des IA/LACV entre le PPT et le PESA. Les répondants ont défini la division opérationnelle des responsabilités en fonction d'un ou de plusieurs facteurs, notamment :
- législation - 15 sur 35 (43 %)
 - décision de la direction d'un secteur/d'une région - 12 sur 35 (34 %)
 - exigences en matière de plans/projets de travail - 10 sur 35 (29 %)
 - fonction - 9 sur 35 (26 %)

Le personnel de l'ACIA comprend que le PPT et le PESA sont organisés en fonction de leur mandat d'application des différentes législations. Cependant, les différentes stratégies et fonctions d'inspection utilisées par ces deux programmes sont moins bien comprises.

4.1.4 Accords entre deux organismes

28. Il n'existe pas d'accord de collaboration entre le PPT et le PESA pour aborder la couverture des IA/LACV. L'équipe d'évaluation a fait remarquer que la *Low Acid Canned Food Work Specification, 2003-2004* (spécification de travail sur les aliments en conserve peu acides) du PESA reconnaît que le personnel de la Direction générale régionale des opérations **doit** coordonner ses activités pour éviter le dédoublement d'efforts entre les inspecteurs des produits transformés et le personnel d'inspection de la salubrité des aliments.
29. Les procédures utilisées par le personnel pour coordonner ses activités (p. ex. déterminer les IA/LACV qui cadrent dans un programme ou l'autre -- le PPT ou le PESA) sont la consultation mutuelle et l'interprétation des règlements. L'équipe d'évaluation a fait remarquer que

l'interprétation des règlements n'est pas toujours évidente :

- 78 % du personnel du PPT et du PESA interrogé ont été en mesure de citer trois exemples de IA/LACV qui sont visés par le *Règlement sur les produits transformés*
- cependant, seulement 22 % des répondants ont été en mesure de citer trois exemples de IA/LACV qui sont uniquement visés par la *Loi sur les aliments et drogues* et son *Règlement*.

30. Les représentants des associations de l'industrie interrogés connaissent les deux programmes qui réglementent les IA/LACV et les diverses exigences en matière d'importation de chaque programme. Ces approches variées de réglementation des IA/LACV de même niveau de risque représentent une préoccupation, car l'uniformité à l'échelle de l'Agence est importante pour les associations de l'industrie. Il sera peut-être nécessaire de documenter la division des responsabilités et les procédures de travail relatives à la réglementation des IA/LACV pour veiller à prendre les mesures convenables et uniformes et pour éviter les écarts et/ou le dédoublement de couverture. La documentation de la prise de décision sur la réglementation est un élément clé des programmes de réglementation.

4.1.5 Niveau de contribution

31. La contribution de chaque programme à la salubrité des IA/LACV, en matière d'activités d'inspection et d'échantillonnage, ainsi que le potentiel d'écarts ou de dédoublement de couverture, ont été évalués en analysant les données d'inspection et en interrogeant le personnel du PPT et du PESA. L'équipe d'évaluation a conclu que les données disponibles sont incomplètes et peu fiables, car les échantillons importés et canadiens n'ont pas toujours été signalés séparément. Par exemple, il n'existe pas de base de données centrale ou de système cohérent pour gérer les données d'inspection des importateurs du PESA. De plus, les inspections visuelles d'intégrité qui sont réputées être satisfaisantes ne sont pas capturées, car le Système informatisé pour l'enregistrement et le suivi des analyses de laboratoire (SIESAL) ne permet pas aux inspecteurs de consigner les données des analyses de produits satisfaisants; par conséquent, nous ne sommes pas en mesure de déterminer les contributions du personnel des directions générales régionales des opérations affecté au PPT et au PESA relativement à la salubrité des IA/LACV (ou de tirer des conclusions à cet égard).

32. L'équipe d'évaluation a remarqué des écarts réels et potentiels et/ou un dédoublement de couverture de la salubrité des aliments relative aux IA/LACV. Par exemple, la documentation et les entrevues ont confirmé que les inspecteurs des deux programmes ont, le même jour, visité le même importateur et qu'ils ont presque inspecté le même produit. Les IA/LACV comme la châtaigne d'eau et la pousse de bambou ont été ciblés par le PESA, même s'ils cadrent dans la compétence du *Règlement sur les produits transformés* et qu'ils relèvent du PPT. Le personnel du PPT et du PESA (y compris la direction) a été interrogé pour obtenir ses perceptions relativement à l'existence d'écarts et/ou de dédoublement de couverture des IA/LACV. L'équipe d'évaluation est arrivée aux conclusions suivantes :

- 19 employés sur 36 (53 %) du PPT et du PESA interrogés sont d'avis qu'il n'existe pas d'écart ou de potentiel d'écart de couverture des IA/LACV par le PPT et le PESA
- 6 employés sur 36 (17 %) du PPT et du PESA interrogés sont d'avis qu'il existe un dédoublement de couverture des IA/LACV par le PPT et le PESA.

4.1.6 Conclusion

- 33.** Le PPT et le PESA sont légitimement fondés d'exécuter des activités de salubrité des aliments relatives aux IA/LACV. De plus, l'équipe d'évaluation a conclu que la grande majorité du personnel du PPT et du PESA interrogé, peu importe son affiliation à un programme, est nommée pour appliquer la *Loi sur les aliments et drogues* et son *Règlement* et le *Règlement sur les produits transformés*. Par conséquent, il ne sera peut-être pas nécessaire de faire participer les deux programmes, car l'Agence possède la souplesse d'organiser, de consolider et d'intégrer ses systèmes d'inspection, d'administrer les exigences prévues dans la *Loi sur les aliments et drogues* et son *Règlement* ou dans le *Règlement sur les produits transformés* et ce, de façon à fournir une approche efficiente et uniforme sur la réglementation des IA/LACV et d'éviter les écarts et/ou le dédoublement de couverture.

Recommandations :

L'ACIA devrait adopter une approche plus coordonnée et uniforme sur la réglementation des légumes en conserve peu acides importés et des légumes en conserve acidifiés importés, approche qui tient compte des recommandations formulées par le Comité scientifique et les rôles et les responsabilités du PPT et du PESA en matière de salubrité des aliments et ce, afin de traiter des risques et de veiller à éviter tout écart et/ou dédoublement de couverture.

4.2 Conception et gestion

34. Cette section aborde la question d'évaluation suivante :

« Dans quelle mesure le PPT obtient-il et utilise-t-il les commentaires et la rétroaction de ses partenaires et intervenants et dans quelle mesure le PPT surveille-t-il et déclare-t-il efficacement son rendement et ce, afin d'améliorer constamment les activités de salubrité des aliments relatives aux légumes en conserve peu acides importés et aux légumes en conserve acidifiés importés (IA/LACV)? »

À cet égard, nous ne discuterons que du PPT et des sections suivantes du rapport.

35. L'équipe d'évaluation a examiné la conception et la gestion des activités d'importation du PPT relatives aux IA/LACV, en fonction des mesures suivantes :

- commentaires et rétroaction des partenaires et des intervenants
- évaluations
- mesure de rendement
- systèmes informatiques
- modifications/améliorations, selon l'information obtenue des systèmes informatiques, afin d'améliorer la conception et l'administration des activités de salubrité des aliments du PPT relatives aux IA/LACV

4.2.1 Commentaires et rétroaction des partenaires et des intervenants

36. Tel que mentionné au paragraphe 12, le PPT se fie sur ses partenaires internes et externes et sur la collaboration des intervenants pour mettre en application ses exigences en matière d'importation. Il est par conséquent important d'obtenir les commentaires et la rétroaction des partenaires et des intervenants pour évaluer les stratégies et les procédures actuelles et pour cibler les domaines d'amélioration. L'équipe d'évaluation a examiné les principaux documents de plan de travail, les accords de collaboration et toute autre documentation et donnée pertinente, en plus de réaliser des entrevues avec le personnel du PPT, leurs partenaires et intervenants pour aborder cette question.

37. L'équipe d'évaluation a conclu que les documents suivants du PPT :

- *Plan de travail national 2002-2003 - Secteur d'activités de l'alimentation*
- *Plan de travail sur les éléments d'activité relatifs à la salubrité des aliments (2003-2004)*
- *Système de gestion des ressources (SGR), mars 2004*

.. confèrent la responsabilité de consulter les intervenants (importateurs de A/LACV) au personnel de la Direction générale des programmes (administration centrale) et à celui du réseau régional des programmes. Cependant, les entrevues réalisées avec le personnel du PPT ont révélé que le personnel de la Direction générale des programmes (administration centrale et régions), ainsi que le personnel des directions générales régionales des opérations recherchent les commentaires et/ou la rétroaction de leurs partenaires et intervenants. Dix des quinze (66,6 %) employés régionaux du PPT (programmes et opérations) interrogés ont obtenu les commentaires et/ou la rétroaction des intervenants de façon ponctuelle (non liée à un plan de travail).

38. Au niveau de la Direction générale des programmes, si un projet est conçu ou reconçu, son personnel recueille une rétroaction sur les stratégies et les procédures du programme auprès des partenaires et des intervenants internes et externes suivants : Agence des services frontaliers du Canada (ASFC); Santé Canada (SC); Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC); opérations et centres des services à l'importation (CSI) de l'ACIA; importateurs. Au niveau de la Direction générale régionale des opérations, la direction ou les inspecteurs obtiennent les conseils des coordonnateurs régionaux à l'importation de l'ACIA sur les signalements d'importation (Import Lookouts); ils peuvent également rencontrer les importateurs pour traiter des questions de salubrité des aliments. L'équipe d'évaluation a conclu que certaines activités avec les partenaires et les intervenants ne sont pas bien documentées ou signalées; par conséquent, elles ne peuvent pas être utilisées pour mesurer le rendement du PPT ou contribuer à l'amélioration continue de sa conception et de son administration.

39. L'équipe d'évaluation a réalisé des entrevues avec le personnel du PPT, ses partenaires et les représentants d'une association nationale de l'industrie pour déterminer leur taux de satisfaction relatif aux renseignements et à l'orientation fournis par la Direction générale des programmes. Les résultats de ces entrevues avec le personnel du PPT démontrent que :

- 4 répondants sur 17 (23,5 %) sont satisfaits
- 11 répondants sur 17 (64,7 %) sont assez satisfaits
- 2 répondants sur 17 (11,7 %) ne sont pas satisfaits

Les résultats des entrevues avec les partenaires et les intervenants du PPT démontrent que :

- 6 répondants sur 13 (46,1 %) sont satisfaits
- 6 répondants sur 13 (46,1 %) sont assez satisfaits
- 1 répondant sur 13 (7,6 %) n'est pas satisfait

Voici les motifs invoqués par les répondants qui « sont assez satisfaits » :

Personnel du PPT :

- Le bureau des opérations n'obtient pas beaucoup de déclarations d'importation

Partenaires et intervenants du PPT :

- La liste cible frontalière n'est pas mise à jour aux 3 mois, tel que prévu
- L'information de l'ACIA à l'ASFC n'est pas opportune
- Les agents des centres de services à l'importation (CSI) donnent des réponses différentes pour la même question posée par les inspecteurs de l'ASFC
- Les CSI doivent fournir plus de renseignements à l'ASFC sur leur justification de laisser entrer des produits désignés « denrées alimentaires »
- L'information fournie ne présente pas toujours la distinction entre « bon à savoir » (volontaire ou pratique exemplaire) et une exigence réglementaire (« essentiel ou doit se conformer »)
- La lecture de la législation ou des règlements est difficile, plus particulièrement pour les importateurs qui possèdent moins d'ensembles de compétences
- Ils ne connaissent pas le Système automatisé de référence à l'importation (SARI) de l'ACIA.

Par conséquent, il y a matière à amélioration relativement à la prestation d'information et d'orientation requise par le personnel, les partenaires et les intervenants du PPT pour veiller à respecter le plan de travail du programme et les exigences législatives. Les renseignements particuliers précisés par les répondants du PPT comprennent l'information sur les produits importés qui entrent au pays, les résultats de laboratoire et les lignes directrices à jour dans les guides d'inspection.

4.2.2 Vérifications internes

40. Les vérifications peuvent dévoiler des possibilités d'amélioration de la conception, de la gestion et de l'administration des activités de salubrité des aliments d'un programme. La vérification interne est une activité prévue du PPT et précisée dans un certain nombre de documents, notamment : *Audit Protocol of Division of Dairy, Fruit and Vegetable (janvier 1993 - toujours valide)*; *Plan de travail sur les éléments d'activité relatifs à la salubrité des aliments (2003-2004)*; *SGR, section : Processed Product's Goal and Staff Relocation (17 mars 2004)*. L'équipe d'évaluation, à l'aide d'examen des dossiers et d'entrevues, a conclu que les vérifications ne sont pas actuellement effectuées par le personnel du PPT, même si ce dernier a été inclus dans les vérifications effectuées par la Direction générale de la planification, des rapports et de la responsabilisation (DGPRR) de l'ACIA, p. ex. *examen de l'uniformité de la prestation des programmes (septembre 2003)*.

4.2.3 Mesure du rendement

41. La mesure du rendement est une composante d'évaluation. Même si l'ACIA n'a pas effectué d'évaluation sur le PPT, l'équipe d'évaluation a conclu que l'ACIA a créé un cadre de mesure du rendement (CMR) qui inclut le PPT. Tel que précisé dans le *PMF Implementation Status Report (mai 2005)* [rapport de la situation de la mise en oeuvre du CMR] de l'ACIA, le PPT est à l'étape de détermination des indicateurs de rendement.

4.2.4 Systèmes informatiques

42. Les systèmes informatiques disponibles pour le PPT comprennent le Système de gestion des dossiers (SGD), le Système d'extraction des importations (SEI), le Système informatisé pour l'enregistrement et le suivi des analyses de laboratoire (SIESAL), le Système de gestion des ressources (SGR) et le Système automatisé de référence à l'importation (SARI). La région du Québec est la seule qui permet à son personnel d'accéder au système informatique PIPAccess (Programme Accès d'inspection des produits). Dix-sept des dix-neuf (89,4 %) employés du PPT interrogés (le personnel du PESA n'a pas été interrogé) ont indiqué que les systèmes informatiques actuels ne répondent pas à leurs besoins pour cibler et suivre les chargements d'importation et ce, principalement parce que les codes d'identification des produits importés (codes du SH) ne sont pas assez précis pour leurs besoins. Le rapport du Bureau de vérification, d'évaluation et de surveillance du risque (BVESR) intitulé *Evaluation of ACIA's Food Sampling & Testing Activities (25 février 2005)* [évaluation des activités de l'ACIA relatives à l'échantillonnage et à l'analyse des aliments] précise que le SIESAL est le principal logiciel de base de données utilisé par l'ACIA pour capturer les données d'échantillonnage des aliments et les résultats des analyses effectuées sur les aliments; cependant, le système actuel ne permet pas à l'utilisateur d'extraire des données précises aux fins de génération de rapports sommaires nationaux, ce qui rend plus difficile toute analyse des tendances. Le SGR est le système actuellement utilisé pour signaler les activités

d'inspection; cependant, le SGR n'est pas un instrument fiable pour suivre l'administration des plans de travail, car il fait le suivi des travaux réalisés par les ressources disponibles, mais non l'exécution des plans de travail sur l'échantillonnage. De plus, le nombre d'échantillons du SGR n'offre pas de description des plans de travail pour lesquels les échantillons sont prélevés (p. ex. plan de travail microbiologique, plan de travail sur les résidus chimiques), mais il combine plutôt les échantillons prélevés pour l'ensemble de tous les plans de travail.

4.2.5 Modifications/améliorations

43. L'équipe d'évaluation a examiné la question à savoir si l'information obtenue à l'aide des commentaires et de la rétroaction des partenaires/intervenants, des évaluations, de la mesure du rendement et des systèmes informatiques est utilisée à l'appui des améliorations de la conception et de l'administration des activités de salubrité des aliments du PPT relatives aux IA/LACV. Un certain nombre de documents, notamment le *Processed Products Inspection Program Inspection Frequency (exercice 2005-2006)* [fréquence d'inspection du programme d'inspection des produits transformés], le chapitre sur l'importation du *Processed Products Inspection Manual* [guide d'inspection des produits transformés], le Quebec/Atlantic Areas Communication Plan for the Coordination of Import Activities [plan de communication des régions du Québec et de l'Atlantique sur la coordination des activités d'importation] et les comptes rendus des réunions du Comité de coordination des activités d'importation pour les provinces de l'Atlantique et le Québec (CCAIAQ) démontrent que des améliorations sont apportées. Un processus complet (amélioration continue) qui veillerait à ce que les renseignements précieux générés dans le cadre d'activités d'indicateurs soient documentés et utilisés pour mettre en oeuvre les changements/améliorations n'est toujours pas en place.

4.2.6 Conclusion

44. Le PPT, par l'entremise du personnel de la Direction générale des programmes (administration centrale et régions) et du personnel des directions générales régionales des opérations, recueille de façon ponctuelle les commentaires et la rétroaction de ses partenaires et intervenants et il utilise cette information pour améliorer les initiatives axées sur la salubrité des aliments. Le PPT pourrait améliorer son système actuel de contrôle et de déclaration du rendement en abordant un certain nombre de questions. Le système informatique actuel ne permet pas aux inspecteurs du PPT de cibler et de suivre fidèlement les chargements d'importation et le SIESAL (une partie de son système informatique) ne permet pas à la direction d'extraire les données requises pour générer les rapports sommaires nationaux, ce qui rend plus difficiles les analyses de tendances. La mesure du rendement du PPT est à une étape précoce; par conséquent, les données substantielles n'ont pas été recueillies pour les indicateurs de rendement retenus. Enfin, le PPT n'a toujours pas mis en place un processus d'amélioration continue des activités de salubrité des aliments relatives aux IA/LACV.

Recommandations :

Le PPT devrait examiner régulièrement l'efficacité de ses activités de salubrité des aliments importés (mesure du rendement, rétroaction des partenaires et des intervenants, amélioration continue) relatives aux IA/LACV et le PPT devrait agir en fonction de ses conclusions.

L'ACIA devrait, aux fins de gestion, générer des rapports sommaires nationaux opportuns et des analyses de tendances ponctuelles.

4.3 Administration du programme

45. L'administration des activités de salubrité des aliments du PPT relatives aux IA/LACV a été évaluée en abordant les questions d'évaluation suivantes :

« Dans quelle mesure les plans de travail du PPT sur les activités de salubrité des aliments relatives aux IA/LACV sont-ils efficacement exécutés et les activités de suivi et d'application de la loi sont-elles mises en oeuvre telles que conçues? »

46. Aux fins de confirmation de l'exécution des plans de travail, l'équipe d'évaluation a comparé les travaux prévus et les travaux effectués et elle a évalué la question à savoir si les IA/LACV à risque très élevé pour la santé humaine ont été abordés. De plus, l'équipe a examiné la question à savoir si le personnel d'inspection reçoit la formation nécessaire pour administrer les exigences du plan de travail. Enfin, l'équipe a évalué la question des activités de suivi et d'application de la loi mises en oeuvre pour déterminer l'uniformité de ces activités et la question à savoir si elles traitent des produits précédemment déterminés non conformes.

4.3.1 Plans de travail exécutés tels que conçus

47. L'équipe d'évaluation a examiné les plans de travail ministériels suivants :

- *Rapport sur les plans et les priorités (exercices 2002-2003 et 2003-2004)*
- *Plan d'entreprise de l'ACIA (période 2003-2008)*

Ces documents précisent les stratégies, les priorités et les résultats du PPT, en plus de rendre compte sur les produits ou les résultats de rendement correspondants dans le *Rapport ministériel sur le rendement (exercice 2002-2003)* de l'ACIA et le *Rapport annuel (exercice 2003-2004)* de l'ACIA.

48. Les plans de travail suivants (national, direction générale et division) ont été examinés :

- *Plan de travail national - Secteur d'activités de l'alimentation (2002-2003)*
- *Plan de travail sur les éléments d'activité relatifs à la salubrité des aliments (2003-2004)*
- *Plan de travail de la direction générale (2004-2005), par rapport aux engagements (2004-2005)*
- *Plan de travail de la division, PPT et fruits et légumes frais (2004-2005)*

Ces plans de travail diffèrent des plans de travail d'entreprise, du fait qu'ils sont plus précis à l'égard de la description des éléments prévus du PPT, notamment les résultats, les stratégies, les activités, les produits, les extrants, les priorités, l'imputabilité, les objectifs et les équivalents temps plein (ETP). Les résultats du rendement du PPT par rapport aux différents plans de travail (national, direction générale et division) n'ont pas été signalés. Par exemple, la colonne intitulée « Résultats de l'examen trimestriel » du *Plan de travail national - Secteur d'activités de l'alimentation (2002-2003)* n'a pas été complétée.

49. Les taux de prestation ont été calculés en comparant le nombre d'inspections effectuées et d'échantillons prélevés par rapport aux nombres prévus. Les sources de données pour les nombres

prévus sont les suivantes : *Plan de travail sur les éléments d'activité relatifs à la salubrité des aliments (2003-2004)*; *F201S - Stérilité commerciale, intégrité du contenant des légumes importés en conserve*; *Fréquence des inspections du Programme d'inspection des produits transformés (exercice 2005-2006)*; *Programme national de surveillance des résidus chimiques - PNSRC (2000 à 2005)*. Les sources de données pour les nombres fournis sont les suivantes : *Inspections (SGR) - Rapport d'ensemble (exercices 2001-2002 à 2004-2005)*; *F201S - Stérilité commerciale, intégrité du contenant des légumes importés en conserve*; *Programme national de surveillance des résidus chimiques - PNSRC (2000 à 2005)*. Les calculs ont produit les résultats d'exécution suivants⁶ :

Activité	Année (exercice)	% des activités exécutées par rapport au nombre prévu
Vérification de l'intégrité du contenant de LACV ⁷	2004-2005	1,86 % ⁸
Échantillonnage des légumes en conserve importés aux fins de vérification de l'intégrité du contenant/la stérilité commerciale ⁹	2001 à 2005	42,7 % à 112 %
Inspections de mirage sur les A/LACV ¹⁰	2004-2005	67 %
Échantillons prélevés aux termes du <i>Programme national de surveillance des résidus chimiques</i> (PNSRC)	2003-2004	10 %
Échantillons prélevés aux termes du <i>Programme national de surveillance des résidus chimiques</i> (PNSRC)	2004-2005	12,1 %

Les faibles taux de prestation ne fourniront peut-être pas au PPT assez de données pour permettre de tirer des conclusions statistiques ou d'effectuer des analyses de tendances sur l'état global de la salubrité des aliments relatif aux IA/LACV. De plus, cette situation pourrait indiquer que les produits de consommation initialement déterminés à risque élevé ne seront peut-être pas couverts. Le faible taux de prestation s'explique par les raisons suivantes : 1 - les inspecteurs doivent interrompre leurs travaux pour se présenter sur les lieux d'urgences de salubrité des aliments (la priorité la plus élevée est placée sur les maladies d'origine alimentaire et les enquêtes); 2 - la Direction générale régionale des opérations n'est souvent pas en mesure d'exécuter les plans de travail reçus de la Direction générale des programmes. De plus, 63,9 % des ETP (données du SGR) ont été affectés à l'examen des déclarations d'importation et seulement 5,8 % des ETP ont été affectés aux inspections réelles (PIV) ou aux inspections de suivi en 2004-2005.

⁶ Résultats calculés à l'aide des périodes de taux de prestation les plus élevées.

⁷ Les nombres prévus ont été extraits du *Plan de travail sur les éléments d'activités relatifs à la salubrité des aliments (2003-2004)* pour calculer le pourcentage d'exécution des vérifications de l'intégrité du contenant de LACV.

⁸ Exemple de calcul - nombre de vérifications de l'intégrité du contenant de LACV exécutées / nombre de vérifications de l'intégrité du contenant de LACV prévues X 100 = 180 / 9691 x 100 = 1,86 %.

⁹ Les nombres prévus ont été extraits du document *F201S - Stérilité commerciale, intégrité du contenant des légumes importés en conserve*.

¹⁰ Les nombres prévus ont été extraits du document *Fréquence des inspections du Programme d'inspection des produits transformés (exercice 2005-2006)*.

- 50.** L'administration centrale et les directions générales régionales des programmes et des opérations doivent élaborer les plans de travail de façon coordonnée et ce, pour permettre au personnel d'administrer des plans scientifiques et réalisables. Selon les entrevues réalisées avec le personnel régional du PPT, l'équipe d'évaluation a fait remarquer que le personnel de la Direction générale régionale des programmes communique avec ses homologues de la Direction générale des programmes de l'administration centrale aux fins d'élaboration des plans de travail; cependant, le niveau de communication entre le personnel de la Direction générale régionale des opérations et celui de la Direction générale régionale des programmes n'est pas uniforme d'une région à l'autre. Les spécialistes régionaux du réseau de programmes doivent entretenir des relations avec le personnel de la Direction générale régionale des opérations à l'égard de l'élaboration des plans de travail.
- 51.** L'équipe d'évaluation a fait remarquer que le personnel de la Direction générale régionale des programmes communique, sur une base trimestrielle, semestrielle, annuelle ou ponctuelle, avec ses homologues de la Direction générale des programmes (administration centrale) aux fins de l'administration du contrôle, en faisant un suivi sur les nombres de prestations et en discutant avec le personnel de la Direction générale régionale des opérations lorsque le taux de prestation est faible. Selon les résultats obtenus dans le cadre des entrevues dirigées, en situation de lacune, un grand nombre d'échantillons peuvent être prélevés pour réduire les arriérés ou les lacunes sont expliquées à la fin de l'exercice et des rajustements peuvent être apportés dans le plan de travail de l'exercice suivant. Cependant, la documentation sur les rajustements apportés à un plan de travail n'était pas disponible.
- 52.** Il est important de faire un suivi sur les résultats des mesures d'exploitation et de rendement. Les rapports trimestriels nationaux, sectoriels et régionaux font partie du processus de planification de l'Agence. L'équipe d'évaluation n'a reçu aucune preuve documentée relative à la surveillance et aux rapports de rendement et d'étape de l'Agence dans l'exécution de ses plans de travail. L'obtention des commentaires du personnel de la Direction générale régionale des opérations sur les résultats de l'administration du plan de travail est une composante essentielle pour la prise de décision de la Direction générale des programmes de l'administration centrale (p. ex. évaluer les niveaux de prestation, redistribuer, s'il y a lieu, les échantillons et les ressources de laboratoire et réévaluer la faisabilité des plans de travail actuels). Le SGR (voir le paragraphe 42) est présentement le seul outil de suivi des activités d'inspection. La région du Québec a créé le système informatique PIPAccess qui peut consigner des renseignements particuliers sur les activités d'inspection et qui peut générer des rapports complets en temps réel. Bon nombre des répondants du PPT ont exprimé leur soutien relatif à l'adoption de ce système à l'échelle nationale. Même s'il a été difficile, dans la présente évaluation, de mesurer le niveau de communication et son incidence sur l'efficacité de la planification et de l'administration, le PPT devrait peut-être évaluer de façon plus approfondie l'efficacité de ses voies de communication à l'égard de l'élaboration et du suivi de son plan de travail pour veiller à ce qu'elles ne nuisent pas à l'administration du plan de travail.
- 53.** La couverture des chargements d'aliments en conserve peu acides importés sous la responsabilité du PPT a été étudiée en comparant le nombre d'inspections réalisées par rapport au nombre de chargements reçus. Environ 34 275 chargements d'aliments peu acides (y compris d'autres produits de consommation, en plus des légumes) sont importés annuellement (données du SEI). En 2004-2005, 0,53 % (180 chargements sur le nombre total des chargements importés) des aliments peu acides ont été inspectés aux fins d'intégrité du contenant (examen visuel pour déceler les défauts

des contenants d'aliments peu acides hermétiquement scellés). Pour ce qui est du nouveau programme du PPT intitulé *Inspection Frequency, Processed Products Inspection Program, FY 2005-2006* [fréquence d'inspection du programme d'inspection des produits transformés, exercice 2005-2006], le pourcentage des vérifications prévues d'intégrité de contenant des aliments peu acides (pour atteindre un niveau de confiance de 0,95 dans la recherche d'une seule infraction) est 8,74 % du nombre moyen estimatif de chargements reçus annuellement (une augmentation de 16,5 fois). Les plans de travail actuellement non complétés feront en sorte qu'il sera difficile pour le PPT de respecter ces fréquences d'inspection plus élevées.

4.3.2 Traitement de la question des IA/LACV qui posent les risques les plus élevés

54. Les procédures de sélection des échantillons pour traiter des produits qui posent les risques les plus élevés sont bien décrites; nos entrevues ont clairement démontré que les inspecteurs du PPT comprennent les priorités de risque dont il faut tenir compte dans le cadre de la sélection des chargements à échantillonner. Cependant, les systèmes informatiques de l'Agence ne génèrent présentement pas les données requises pour confirmer que les chargements de IA/LACV qui posent les risques les plus élevés sont effectivement inspectés. Les listes complètes des importateurs de A/LACV (pour tous les secteurs et toutes les régions) ne sont pas disponibles pour déterminer la couverture réelle de la collectivité d'importation, et plus particulièrement les importateurs qui ont des antécédents de non-conformité. Il est important de préciser que 14 répondants du PPT sur 19 (77,8 %) ont indiqué que la couverture de la collectivité d'importation est un facteur de sélection des chargements à inspecter. La couverture estimative de la collectivité d'importation varie entre 20 % et 100 %.
55. Il est important de préciser que le Comité scientifique de l'ACIA classe les IA/LACV dans la catégorie de risque prioritaire faible. Le PPT, dans sa planification à venir, pourrait tenir compte des IA/LACV peu transformés à pH bas et à activité de l'eau réduite qui peuvent poser des préoccupations microbiologiques.

4.3.3 Formation

56. L'équipe d'évaluation a interrogé le personnel du PPT et elle a examiné les documents pour déterminer la formation de base requise pour satisfaire aux exigences en matière de plan de travail pour les IA/LACV. De plus, l'équipe d'évaluation a analysé les besoins de formation des répondants et l'incidence de la formation sur l'exécution du plan de travail.
57. Les données recueillies dans le cadre des entrevues révèlent que 88,9 % du personnel du PPT a indiqué que l'intégrité des boîtes métalliques fait partie des exigences en matière de formation de base sur les IA/LACV, puis les exigences suivantes :
- protocole d'inspection visuelle (PIV) (50 %)
 - procédé thermique (44,4 %)
 - règlements et nouveaux sachets de produits (38,9 %)
 - salubrité des aliments et étiquetage (22,2 %)
 - systèmes informatiques (5,6 %).

Pour ce qui est des besoins de formation sur l'inspection des IA/LACV, 55,6 % des répondants du

PPT ont précisé les nouveaux produits (sachets), puis les exigences suivantes :

- nouvelle technologie/procédure (33,3 %)
- intégrité des boîtes métalliques (22,2 %)
- règlements (5,6 %)

Le PPT a documenté¹¹ les exigences en matière de formation de base requise pour ses inspecteurs (p. ex. les inspecteurs doivent participer au cours sur les défauts des boîtes métalliques avant d'effectuer les inspections visuelles sur les produits importés). Il n'y a cependant toujours pas de programme officiel de formation en place et la formation est présentement essentiellement offerte en cours d'emploi. Selon les documents fournis et les résultats des entrevues, l'équipe n'a pas été en mesure de déterminer le niveau de formation du personnel d'inspection (en poste et nouveau). De plus, l'équipe a conclu que les opinions du personnel du PPT varient à l'égard de la question à savoir si les besoins en formation ont une incidence sur l'exécution du plan de travail.

4.3.4 Mesures de suivi et d'application de la loi

- 58.** Les mesures de suivi et d'application de la loi sont utilisées pour confiner les produits non conformes et/ou inacceptables pour la consommation humaine et/ou présumés inacceptables pour la consommation humaine. Ces mesures peuvent inclure la détention, la disposition ou l'exportation du produit vers le pays d'origine. Les procédures de suivi et d'application de la loi relatives aux produits non conformes sont bien décrites dans plusieurs documents, notamment : le *Manuel d'inspection des produits (1993), chapitre 5*; le document *Procédures des opérations d'importation pour les centres des services à l'importation, avril 2003*; et le document *Inspection Frequency, Processed Products Inspection Program, FY 2005-2006 [1^{er} avril 2005]*.
- 59.** Les manuels et les autres documents obtenus ne traitent pas de la question de la mesure à prendre sur les chargements subséquents de produits précédemment déterminés non conformes. De plus, le personnel du PPT interrogé ignorait les mesures à prendre dans ces situations. Le tiers des répondants du PPT ont indiqué qu'ils utiliseraient l'option d'alerte à l'importation à titre de mesure de suivi pour les chargements subséquents; cependant, plusieurs réponses démontrent des variations dans les procédures utilisées pour trouver les chargements subséquents. Plusieurs répondants ont mentionné qu'ils doivent se fier sur l'importateur/le grossiste pour les informer des prochains chargements; certains répondants ont ajouté qu'ils consultent le Système d'extraction des importations (SEI) et d'autres répondants ont précisé qu'ils se fient sur les déclarations d'importation. Il n'existe pas d'uniformité dans les opinions du personnel du PPT sur le nombre de chargements subséquents à inspecter. Les réponses varient, de 2 à 3 chargements, de 3 à 5 chargements, de 4 ou 10 chargements et les 10 prochains chargements. Finalement, les chargements non conformes ne seront peut-être pas échantillonnés.
- 60.** Le nombre d'échantillons de conformité/surveillance prélevés et le nombre d'inspections réalisées ne font pas l'objet d'un suivi dans les rapports sommaires. Les inspecteurs ne bénéficient pas d'une liste nationale complète du nombre et des types de IA/LACV visés par une surveillance/conformité. Il est difficile pour le PPT de démontrer que des mesures convenables et uniformes de suivi et d'application de la loi sont prises, s'ils ne surveillent pas ces mesures. Les mesures de suivi sur les chargements subséquents de produits précédemment déterminés non conformes devraient être

¹¹ Documenté dans le National Training Standards Process of Professional Technical Development, ACIA Human Resources (processus d'élaboration des normes techniques professionnelles nationales sur la formation, ressources humaines de l'ACIA).

améliorées, car ces chargements représentent une priorité de risque élevé.

4.3.5 Conclusion

- 61.** Si les plans de travail ne sont pas exécutés tels que conçus, le PPT ne possédera peut-être pas assez de données pour permettre de tirer des conclusions statistiques ou d'effectuer des analyses de tendances sur l'état global de la salubrité des aliments relatifs aux IA/LACV. Le renforcement du niveau actuel de surveillance de l'exécution du plan de travail pourrait aider la Direction générale des programmes (administration centrale et régions) à évaluer ses niveaux de prestation et à apporter les rajustements nécessaires (p. ex. redistribuer, s'il y a lieu, les échantillons et les ressources de laboratoire et réévaluer la faisabilité des plans de travail actuels).

Le PPT devrait être en mesure de démontrer que l'échantillonnage et l'inspection des produits qui posent les risques les plus élevés sont effectués, conformément aux principaux manuels d'inspection. Le niveau de couverture atteint par la collectivité d'importation peut être surveillé, s'il existe des importateurs de A/LACV et si les systèmes d'information opportuns et exacts pour informer le personnel sur les produits qui entrent au pays. Selon les documents fournis et les résultats des entrevues, l'équipe d'évaluation n'a pas été en mesure de déterminer le niveau de formation du personnel d'inspection (en poste et nouveau) et de préciser si les besoins en formation ont une incidence sur le degré d'exécution du plan de travail. Les procédures de suivi et d'application de la loi sur les chargements déterminés non conformes sont bien décrites dans les manuels du PPT et elles sont bien comprises par le personnel régional du PPT.

Le PPT devrait améliorer son approche sur les mesures de suivi et d'application de la loi relatives aux chargements subséquents de produits précédemment déterminés non conformes. Une des options possibles serait l'établissement d'une norme sur le nombre de chargements subséquents à échantillonner et l'amélioration de la collecte de renseignements sur l'arrivée des chargements de IA/LACV douteux.

Recommandations :

Le PPT devrait aborder la question de faibles taux de satisfaction aux exigences de plan de travail relatives à l'inspection et l'échantillonnage.

L'ACIA devrait créer un système qui : (1) détermine efficacement les expéditions de produits (IA/LACV) qui entrent au pays et qui (2) cible les importateurs et les produits qui posent un risque en raison d'une non-conformité préalablement déterminée.

4.4 Résultats immédiats

- 62.** Cette section aborde, à l'aide de la question d'évaluation suivante, deux des résultats ou objectifs immédiats du PPT précisés dans le modèle logique :

« Dans quelle mesure le PPT a-t-il progressé vers l'atteinte de ses objectifs de conformité des légumes en conserve peu acides importés et des légumes en conserve acidifiés importés (IA/LACV) et dans quelle mesure le PPT a-t-il efficacement géré les urgences et les incidents de salubrité des aliments relatifs aux IA/LACV? »

L'équipe d'évaluation a examiné le résultat « Les produits importés satisfont aux exigences canadiennes afférentes » en déterminant :

- si le PPT a établi des normes ou critères de salubrité des aliments selon lesquels la conformité des IA/LACV et/ou de l'industrie peut être jugée;
- l'état réel de conformité des IA/LACV durant la période 2000-2005;
- la mesure dans laquelle les IA/LACV sont concernés par des rappels, des incidents et des maladies d'origine alimentaire.

L'équipe d'évaluation a examiné le résultat immédiat « Les urgences et les incidents de salubrité des aliments sont bien gérés » en déterminant :

- si les urgences et les incidents ont été bien gérés;
- l'étendue de l'orientation offerte aux importateurs;
- la mesure dans laquelle le PPT facilite les exigences du Bureau de la salubrité et des rappels des aliments de l'ACIA.

4.4.1 Les produits importés satisfont aux exigences canadiennes afférentes

4.4.1.1 Normes et critères de salubrité des aliments

63. Les taux de conformité représentent une des meilleures mesures globales de réussite de l'application de la loi. Un taux élevé de conformité est l'objectif ultime de la majorité des programmes d'application de la loi. Les programmes doivent préciser les normes et les critères de mesure de la conformité de l'industrie. L'équipe a demandé et examiné les documents du PPT relatifs aux critères de salubrité des aliments qui sont utilisés pour confirmer la conformité d'un produit. L'équipe d'évaluation a examiné le manuel du protocole d'inspection visuelle (PIV) des produits en conserve (boîtes métalliques rigides et sachets souples) et elle a conclu que le manuel contient l'information suffisante, pertinente et détaillée sur les critères de salubrité des aliments pour permettre l'acceptation/le rejet de lots de IA/LACV. De plus, les niveaux de pH, utilisés comme critère pour juger l'état de conformité des IA/LACV sont pertinents et bien définis¹². Pour ce qui est des produits chimiques agricoles présents dans les IA/LACV, les limites maximales des résidus (LMR) stipulées dans la partie B, titre 15 du *Règlement sur les aliments et drogues*, sont utilisées à titre de référence (critères d'acceptation/de rejet) pour conclure si un produit respecte les critères de résidus chimiques.

4.4.1.2 État de la conformité

64. L'équipe d'évaluation a examiné les données de résidus microbiologiques et chimiques et d'intégrité du contenant des échantillons aux fins d'analyse des tendances d'état de conformité mesurées par le PPT et de détermination de l'état de conformité des IA/LACV, relativement aux critères de salubrité des aliments susmentionnés. Il est important de préciser que les données fournies sur les résidus chimiques sont déclarées à titre de produits transformés importés et, à ce titre, ils peuvent inclure les fruits, en plus des légumes, ainsi que les procédés autres que la mise en conserve. Il

¹² Critères de réussite/d'échec - boîtes : A) vérifier les résultats de laboratoire, B) vérifier et signaler la déviation du pH du produit (+/- 0,20 à +/- 0,24. (Seuil = pH 4,6 - titre 24 du *Règlement sur les aliments et drogues*)

est par conséquent difficile d'obtenir une représentation précise de l'état de conformité des résidus chimiques des IA/LACV.

65. Pour ce qui est de l'échantillonnage aux fins de détermination des résidus chimiques, les plans annuels d'échantillonnage pour la période s'échelonnant entre 2000 et 2003 n'étaient pas disponibles pour l'étude; cependant, le nombre d'échantillons de fruits et de légumes transformés importés soumis durant cette période variait entre 34 et 167 échantillons par année¹³; aucune infraction n'a été signalée. Pour la période s'échelonnant entre 2003 et 2005, 1 440 échantillons de produits transformés importés ont été prévus; cependant, seulement 159 échantillons (11 %) ont été soumis pour analyse de résidus chimiques. Les motifs de ces carences d'échantillonnage sont inconnus. Deux des 159 échantillons (1,4 %) soumis pour analyse des résidus chimiques ont démontré une infraction aux limites maximales des résidus (LMR) stipulées dans la partie B, titre 15 du *Règlement sur les aliments et drogues*. L'équipe d'évaluation n'a pas été en mesure d'arriver à une conclusion relative au taux de conformité, car les plans d'échantillonnage n'ont pas été respectés et, par conséquent, les données ne permettent pas de tirer de conclusion sur la conformité.

66. Si un inspecteur découvre des IA/LACV douteux dans le cadre de son examen visuel, il sélectionne un échantillon et le soumet au laboratoire aux fins d'analyse microbiologique plus approfondie pour stérilité commerciale. L'équipe d'évaluation a remarqué que 132 échantillons de légumes en conserve peu acides importés ont été soumis aux fins d'analyse de stérilité commerciale durant la période s'échelonnant entre 2001 et 2005. Voici les résultats obtenus :

- 64 échantillons sur 132 (48,5 %) étaient satisfaisants
- 16 échantillons sur 132 (12,1 %) ont été soumis à une enquête
- 28 échantillons sur 132 (21,2 %) étaient insatisfaisants
- 24 échantillons sur 132 (18,2 %) n'ont pas été évalués (aucune explication n'a été fournie)

Par conséquent, dans environ 33 % des situations, l'analyse de laboratoire a confirmé les doutes d'un inspecteur relatifs à un problème déterminé dans le cadre d'une inspection visuelle. Le nombre total de chargements de IA/LACV qui sont satisfaisants selon une inspection visuelle de l'intégrité du contenant est inconnu. Par conséquent, il est impossible de calculer le taux d'échantillons ou de conformité et de l'utiliser pour mesurer l'état de conformité des IA/LACV de l'industrie.

67. Le système de gestion des ressources (SGR), le seul outil utilisé par le PPT pour dénombrer les activités d'inspection réalisées dans les régions et les signaler annuellement au Parlement, génère des rapports qui ont été examinés par l'équipe d'évaluation dans le but de déterminer le taux de conformité/non-conformité d'une inspection visuelle d'intégrité du contenant. Le taux de non-conformité des chargements visuellement inspectés variait entre 8,4 % et 24,4 % durant la période s'échelonnant entre 2001 et 2005. Seulement 0,4 % des 42 075 chargements annuels¹⁴ ont effectivement fait l'objet d'une inspection visuelle; par conséquent, ce taux de non-conformité représente un nombre appréciable de produits qui présentent un problème d'intégrité du contenant. Ces résultats illustrent les avantages de mesurer et d'analyser les taux de conformité et ce, pour permettre au PPT d'élaborer une stratégie sur les mesures de suivi et d'application de la loi pour

¹³ Étant donné que le plan annuel n'était pas disponible, la proportion du contenu total de 34 des 167 échantillons est inconnue.

¹⁴ Nombre de chargements, dans le cadre du programme d'inspection des produits transformés du PPT, fréquence d'inspection (document provisoire en préparation - aucune date).

traiter des produits non conformes.

68. L'équipe d'évaluation n'a pas été en mesure d'analyser l'état de conformité des échantillons de IA/LACV en fonction du critère de pH, en raison d'un manque de données (voir le paragraphe 42 pour plus d'information).
69. Le PPT a réalisé une analyse des tendances, c.-à-d. l'analyse quinquennale des échantillons prévus et soumis pour intégrité du contenant et stérilité commerciale. L'analyse des tendances d'état de conformité relative aux inspections visuelles d'intégrité du contenant, l'analyse du pH et les tests de résidus chimiques n'ont pas été effectués. Le PPT doit déterminer les données à recueillir et la méthode de collecte des données et analyser ces données pour rendre compte de son évolution vers l'atteinte du résultat immédiat « Les produits importés satisfont aux exigences canadiennes afférentes ».

4.4.1.3 Rappels, incidents et maladies d'origine alimentaire

70. Les rappels, les incidents et les maladies d'origine alimentaire liés aux IA/LACV peuvent constituer une mesure indirecte de l'état de conformité de ces produits. Environ 83 rappels ont été effectués durant la période de trois ans s'échelonnant entre le 1^{er} avril 2002 et le 27 mai 2005 sur les 126 225 chargements de IA/LACV (486 060 tonnes). Par conséquent, le taux de rappels (nombre de chargements rappelés par rapport au nombre total de chargements) de IA/LACV est d'environ 0,065 % pour cette période de 3 ans. Selon l'Agence de santé publique du Canada (ASPC), une seule éclosion de maladie d'origine alimentaire attribuable aux IA/LACV a été signalée au Canada pour les 143 630 tonnes de IA/LACV en 2002, en plus de cinq événements d'éclosion de maladie d'origine alimentaire attribuables aux IA/LACV transformés sur le marché au cours des 20 dernières années. En règle générale, le taux de maladie d'origine alimentaire des IA/LACV est faible. Même si le taux de non-conformité pour les inspections visuelles ou les analyses de laboratoire est important, la non-conformité de ces produits ne mène pas souvent aux rappels ou aux maladies d'origine alimentaire.

4.4.2 Gestion efficace des urgences et des incidents de salubrité des aliments

71. La gestion efficace des urgences et des incidents de salubrité des aliments est le résultat souhaité par le PPT et précisé dans son modèle logique de programme. L'équipe d'évaluation a évalué les éléments suivants :
- si les rappels, les urgences et les incidents de salubrité des aliments relatifs aux IA/LACV sont efficaces;
 - l'étendue de l'orientation offerte par le PPT aux importateurs pour la gestion des urgences et les incidents de salubrité des aliments;
 - la contribution du PPT pour faciliter les exigences du Bureau de la salubrité et des rappels des aliments (BSRA).
72. L'équipe d'évaluation a retenu 26 des 83 rappels de classe I et II relatifs aux IA/LACV effectués entre le 1^{er} avril 2002 et le 27 mai 2005 (dont la majorité traitaient de défauts liés à l'intégrité du contenant); l'équipe a évalué l'efficacité globale de ces rappels en fonction des critères énoncés dans le *Manuel d'intervention d'urgence dans le domaine de la salubrité des aliments* du BSRA. Les

critères d'efficacité comprennent les normes sur les activités de rappel des sociétés et les activités des points de vente au détail. L'équipe d'évaluation a découvert que :

- 20 rappels sur 26 (76,9 %) ont été efficaces;
- l'équipe n'a pas accordé de jugement sur l'efficacité globale pour 6 des 26 rappels (23,0 %).

73. L'équipe d'évaluation a remarqué que plusieurs documents d'orientation sont disponibles pour permettre à l'industrie de l'importation d'obtenir les renseignements nécessaires pour préparer et gérer efficacement les urgences et les rappels de salubrité des aliments. Le site Web de l'ACIA présente les documents d'orientation suivants :

- *Ébauche du Code d'usages pour l'industrie de l'importation des aliments au Canada* (dernière modification : le 14 octobre 2004)
- *Bonnes pratiques d'Importation (BPI) - Code de bonnes pratiques à l'intention des importateurs canadiens de produits alimentaires* (juin 1998)
- *Guide relatif à l'importation commerciale de produits de l'ACIA* (automne 1998, dernière mise à jour - octobre 2000)
- *Trousse d'information à l'intention des courtiers* (juillet 2005)
- *Site Web Rappels d'aliments et alertes de l'allergie* (<http://www.inspection.gc.ca/francais/corpaffr/recarapp/recaltocf.shtml>).

De plus, les inspecteurs du PPT offrent une orientation personnelle sur la salubrité des aliments dans le cadre des visites d'inspection des produits et de suivi.

74. Les inspecteurs du PPT contribuent à la facilitation des rappels en ciblant les problèmes durant les activités d'inspection et d'échantillonnage. Bon nombre des 26 rappels évalués ont été déclenchés à la suite d'une plainte de consommateur ou une inspection, un échantillonnage ou une observation de l'inspecteur relativement à des sachets de détail défectueux. Selon la documentation étudiée et les entrevues réalisées avec le personnel du PPT, l'équipe d'évaluation a appris que les responsabilités du PPT dans les situations d'urgences ou d'incidents concernent la collecte d'information durant une enquête, les mesures d'application de la loi, l'échantillonnage aux fins d'analyse de laboratoire et les vérifications d'efficacité des rappels. Durant un rappel, les inspecteurs du PPT font partie d'une équipe composée des spécialistes régionaux du réseau des programmes du PPT, des gestionnaires d'inspection, des coordonnateurs régionaux des rappels, du personnel du PESA, des coordonnateurs régionaux des questions opérationnelles, du BSRA (administration centrale) et du chef aux importations. Les cinq membres du personnel du BSRA (administration centrale et régions) interrogés ont mentionné que le PPT assumait efficacement ses responsabilités de facilitation des rappels.

4.4.3 Conclusion

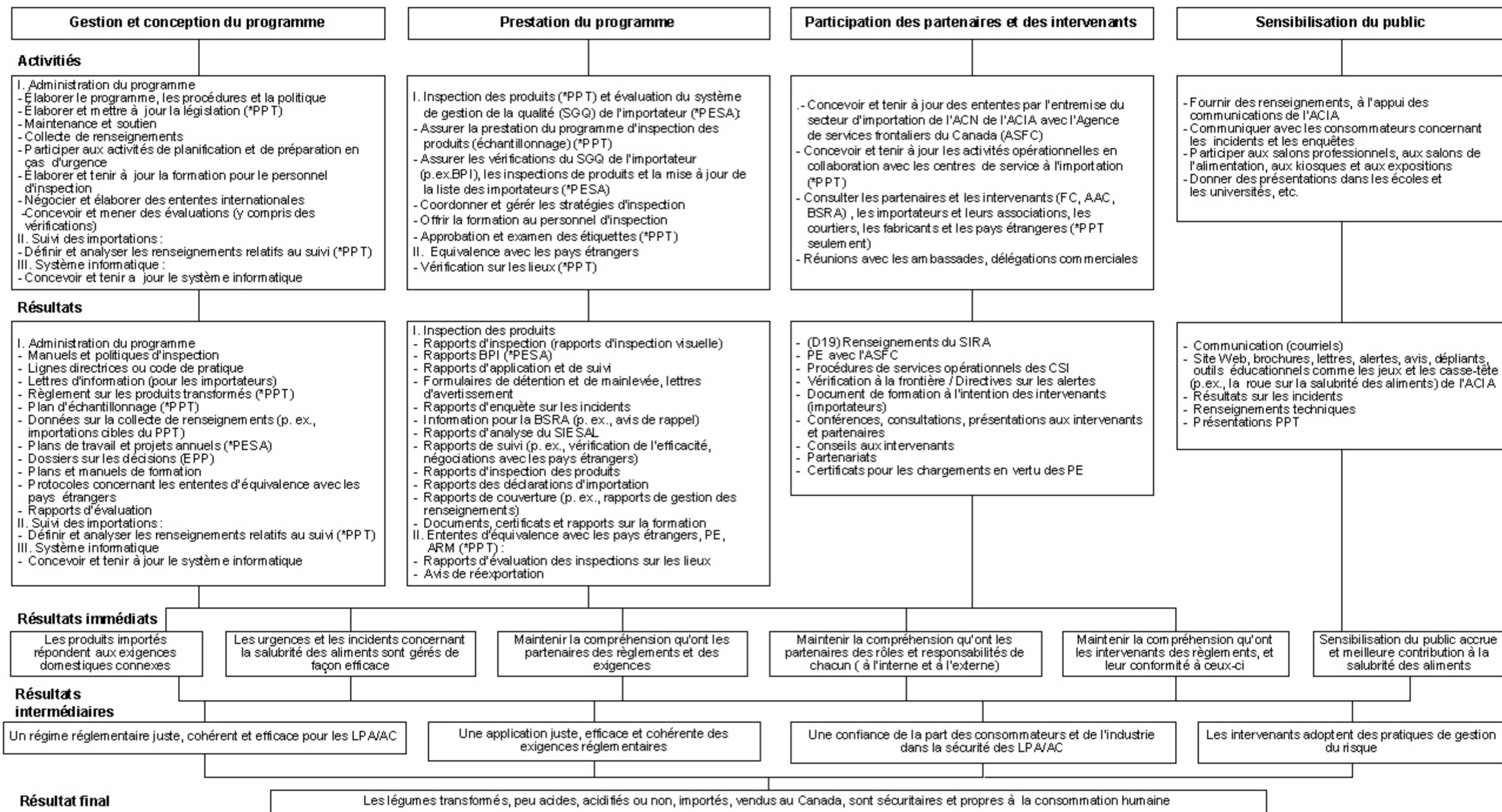
75. Les critères et les normes de salubrité des aliments sont offertes pour mesurer le taux de conformité des IA/LACV. Cependant, le PPT a été en mesure de réaliser une seule analyse des tendances en raison de la disponibilité limitée des données des systèmes informatiques en place. Les IA/LACV font l'objet de rappels et ils causent, dans une plus petite mesure, des maladies d'origine alimentaire. L'équipe d'évaluation a conclu que le PPT facilite la gestion efficace des rappels, des urgences et des incidents liés aux IA/LACV. Le PPT fournit une bonne orientation aux importateurs pour les aider dans leur gestion des urgences et des incidents liés à la salubrité des aliments et le programme assume ses responsabilités à l'égard du respect des exigences du BSRA.

Recommandations :

Pour permettre au PPT de mesurer sa progression vers l'atteinte des résultats pour les IA/LACV, les responsables du programme devraient mettre en oeuvre un système de collecte, de consignation et d'analyse des données de tendances (y compris celles des produits importés et des incidents), aux fins de conformité des IA/LACV.

Appendice 1 - Modèle logique du PPT de l'ACIA

APPENDICE 1 **MODELE LOGIQUE DES ACTIVITÉS EN MATIÈRE DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS RELIÉE AUX LÉGUMES PEU ACIDES, ACIDIFIÉS OU NON, EN CONSERVE IMPORTÉS (DU PPT DE L'ACIA)**



Appendice 2

Description narrative du modèle logique

Un modèle logique est un schéma qui capture l'information relative aux principaux éléments d'un programme qui fait l'objet d'un examen et qui décrit de façon concise le fonctionnement du programme. Le modèle comprend les activités, les produits et les résultats du programme. Les composantes du modèle logique du programme relatif aux IA/LACV sont décrites ci-après.

Conception et gestion du programme

La composante Conception et gestion du programme comprend trois principales activités qui assurent la planification du programme et l'établissement des priorités connexes, ainsi que l'élaboration et la communication des plans de travail à la Direction générale des opérations :

- administration du programme
- suivi sur l'importation
- systèmes informatiques

Administration du programme

L'administration du programme comprend l'élaboration du programme, des procédures et des politiques comme la mise à jour des manuels, la planification stratégique et l'établissement d'une liste de priorités. Pour le PPT, cette activité comprend la création des lois et la mise à jour des règlements, aux termes du *Règlement sur les produits transformés*. Les produits de cette activité comprennent les manuels, les politiques et les lignes directrices sur l'inspection; les plans d'échantillonnage (pour le PPT) et les spécifications de travail du *Low Acid Canned Food Project* (projet d'aliments en conserve peu acides) du PESA. De plus, l'administration du programme comprend les activités de garde à jour et de soutien (assurance de la qualité, réponse aux demandes de renseignements des consommateurs et de l'industrie, codes de pratique et lettres d'information); collecte de renseignements (analyse de la conjecture pour recueillir l'information durant une enquête et lors de l'élaboration des plans de travail annuels). Par exemple, la collecte d'information survient durant un « signalement d'importation » relatif aux légumes en conserve importés lorsque l'Agence des services frontaliers du Canada (ASFC) est invitée à informer le personnel du PPT de l'arrivée de produits ciblés à la frontière. Après 2 semaines de mise en application d'un signalement d'importation, le personnel du PPT récupère l'information sauvegardée dans le Système d'extraction des importations (SEI) pour vérifier si le signalement d'importation fonctionne (c.-à-d. que l'ASFC lui a renvoyé les produits ciblés et que l'ACIA a effectué les inspections). Le PPT importés ciblés est un autre exemple de collecte d'information; ce programme recueille des renseignements sur la possibilité d'occurrence d'un problème déterminé et cette information est ensuite utilisée pour déterminer l'endroit où un signalement est requis.

La planification du programme et l'établissement de la liste de priorités pour le PPT sont exécutés dans le cadre des réunions de planification annuelle et parfois semestrielle. Le personnel de la Direction générale des programmes (administration centrale) et les spécialistes régionaux du réseau des programmes participent à ces rencontres. Le personnel de la Direction générale des opérations ne participe pas, mais il est consulté par suite de l'élaboration d'un plan de travail provisoire. Les plans d'échantillonnage du PPT sont coordonnés avec l'aide des spécialistes des disciplines de la chimie et de la microbiologie, puis ils sont envoyés à la Direction générale des programmes (administration centrale) pour consultation. Les priorités du PESA sont discutées dans le cadre des rencontres annuelles du Comité scientifique auxquelles le personnel du PESA (administration centrale) participe; des invitations sont envoyées au personnel d'autres programmes de l'ACIA et à Santé Canada. Le

personnel de la Direction générale des programmes (administration centrale), par l'entremise des spécialistes régionaux du réseau des programmes, fournit toute l'information sur le programme, les manuels, les plans de travail et les directives à l'appui des activités opérationnelles.

L'administration de programme comprend d'autres activités, notamment la participation à la planification des mesures d'urgence, l'élaboration et la garde à jour de la formation, la négociation des ententes internationales et la conception et l'exécution des évaluations. La participation à la planification des mesures d'urgence comprend la préparation des procédures de gestion des rappels et des incidents énoncées dans les manuels d'inspection et la compilation des comptes rendus de décisions, ainsi que les activités de l'ACIA dans les situations d'urgence, par exemple les incendies dans un établissement. Aux fins de facilitation de la conception et de la gestion, la détermination des besoins en formation et les commentaires sur la création du matériel de formation sont importants. L'élaboration et la garde à jour de la formation du personnel d'inspection comprend la détermination des besoins en formation, la conception de la formation, les initiatives de formation, les résultats, ainsi que les plans et les manuels de formation. Le personnel du PPT participe à l'élaboration des négociations et des ententes internationales qui mènent aux procédures de collaboration avec les pays et les transformateurs étrangers pour l'accès au marché technique, aux normes internationales, aux accords bilatéraux régionaux et à la reconnaissance des systèmes. L'administration de programme comprend la conception d'un système d'évaluation qui permet de surveiller et de vérifier la prestation du programme. À la fin de l'exercice, les lacunes en matière d'administration doivent être justifiées à l'aide des rapports annuels et des rapports de rendement.

Suivi sur les importations

Le deuxième aspect de la conception et la gestion de programme englobe le suivi sur les importations, c.-à-d. l'utilisation des déclarations d'importation ou les systèmes informatiques pour faire le suivi des IA/LACV qui arrivent au Canada et leur destination au pays. Le suivi est particulier pour chaque chargement qui arrive au pays et il aide à préciser les activités d'inspection.

Systèmes informatiques

Le dernier aspect de la conception et la gestion de programme traite des systèmes informatiques. Ces derniers précisent le besoin de programmes informatiques qui entreposent les bases de données sur les produits importés et les résultats des inspections effectuées par le personnel du PPT et du PESA, afin de générer les exigences pertinentes d'inspection pour tout chargement. De plus, le programme peut fournir des systèmes aux fins d'analyse des tendances, d'assurance de la qualité, de gestion des ressources et d'exigences de libération du Système automatisé de référence à l'importation (SARI). De plus, cette activité comprend la conception et l'entretien des systèmes informatiques, notamment la préparation des manuels, la mise à jour du site Web et l'entretien du système d'extraction des importations, du système de contrôle/suivi, du Système de gestion des dossiers (SGD), du Système informatisé pour l'enregistrement et le suivi des analyses de laboratoire (SIESAL), de l'échange de données informatisé (EDI) et du Programme d'application multiproduits (PAM).

Prestation de programme

La prestation de programme comprend cinq principales activités qui aident à veiller à la conformité des IA/LACV et/ou de leurs importateurs aux exigences en matière de réglementation. Les activités de prestation de programme sont les suivantes :

- programme d'inspection des produits administré par le PPT et le PESA
- équivalence étrangère de la vérification sur place administrée par le PPT
- évaluations du système de gestion de la qualité (SGQ) de l'importateur, inspections de produits et mises à jour de la liste d'importateurs; toutes ces activités sont administrées par le PESA
- formation du personnel d'inspection
- coordination et gestion des stratégies d'inspection, administrées par le PPT et le PESA.

Programme d'inspection des produits

Le programme d'inspection des produits du PPT comprend l'administration des programmes d'inspection comme les plans d'échantillonnage, la surveillance, les produits d'échantillonnage, les approbations et les examens d'étiquetage, l'intervention d'urgence, le traitement des plaintes et leurs réponses, la prise de mesures de conformité et d'application de la loi, l'exécution de contrôles d'efficacité des rappels, la détention et la libération des produits. Les inspecteurs réalisent les inspections de produits (intégrité du contenant, niveau de remplissage de la boîte, pH) ou d'échantillons de produits aux fins de contrôle aléatoire ou de surveillance/conformité ciblée, s'il y a lieu. Les échantillons peuvent être soumis au laboratoire pour analyse microbiologique, chimique ou de composition. L'inspection ou l'échantillonnage de produit représente actuellement la principale activité de contrôle de l'importation du PPT; cependant, il existe des plans de mise en oeuvre des inspections de bonnes pratiques d'importation (BPI). Ces types d'inspection évaluent la capacité de l'importateur à assurer la salubrité et la conformité des A/LACV qu'ils importent. Le personnel du Programme d'inspection de la salubrité des aliments effectue présentement des inspections de BPI sur les importateurs d'aliments en conserve peu acides, en plus de l'inspection et de l'échantillonnage de leurs produits importés.

Équivalence dans les pays étrangers

Un deuxième aspect des activités du PPT traite de la vérification sur place des régimes d'inspection des pays étrangers et des transformateurs étrangers afin d'établir des accords d'équivalence avec les pays étrangers. De plus, ces activités peuvent comprendre des travaux sur des normes internationales, des ententes régionales et bilatérales et une reconnaissance des systèmes.

Activités de suivi

Les deux programmes effectuent des activités de suivi lorsque les résultats des inspections sont inacceptables et/ou en réponse à une plainte de consommateur sur un produit importé. Les activités peuvent comprendre un régime de conformité, c.-à-d. un éventail d'activités d'application de la loi qui sont utilisées, au besoin, pour assurer la conformité aux normes et aux règlements fédéraux, notamment les lettres d'avertissement, les détentions de produits et la suspension. Ces activités peuvent mener à des rappels de produits ou à des poursuites judiciaires, coordonnés respectivement par le BSRA et le Service d'exécution et d'enquête (SEI) de l'ACIA.

Formation des inspecteurs

La formation des inspecteurs fait partie intégrante de la prestation des activités du PPT et du PESA relatives aux IA/LACV. Les inspecteurs doivent participer au cours sur les défauts des boîtes métalliques avant d'effectuer les inspections visuelles sur les produits importés. Le cours sur les défauts des boîtes métalliques est mis à jour régulièrement et il est offert aux formateurs compétents en fonction des besoins déterminés. Les autres cours couvrent l'intégrité des sachets, les procédés thermiques, la vérification et la formation sur les BPI. L'évaluation de rendement des inspecteurs est effectuée pour préciser l'efficacité de la formation.

Coordination et gestion des stratégies d'inspection

Dès que la Direction générale des programmes (administration centrale) a fourni au personnel régional les plans de travail du PPT, par l'entremise des spécialistes de programmes, le personnel régional affecté aux programmes coordonne et contrôle les stratégies d'inspection au niveau régional. Les plans de travail du PESA sont fournis par les spécialistes régionaux de la salubrité des aliments. Pour le PPT et le PESA, les plans de travail sont rajustés dans les régions en fonction des ressources disponibles. Les demandes de ressources qui pourraient l'emporter sur l'exécution des plans de travail peuvent inclure le traitement des urgences et des incidents comme les plaintes de consommateurs, les rappels et les enquêtes sur les maladies d'origine alimentaire.

Participation des partenaires/intervenants

Le PPT et le PESA font participer comme suit leurs partenaires et leurs intervenants à la promotion de la salubrité des IA/LACV et à la conformité des produits aux exigences en matière de réglementation :

- consultation avec les partenaires et les intervenants
- conception et entretien des ententes avec l'Agence des services frontaliers du Canada (ASFC), par l'entremise de l'unité nationale du secteur de l'importation de l'ACIA
- conception et garde à jour des activités opérationnelles avec les centres de service à l'importation

Consultation avec les partenaires et les intervenants

Le personnel du PPT et du PESA consulte ses partenaires internes et externes. Les partenaires internes comprennent le Bureau de la salubrité des aliments et de la protection des consommateurs, le Bureau de la salubrité et des rappels des aliments (BSRA) et la Direction des affaires internationales (DAI). Les citoyens et les consommateurs canadiens sont les clients de l'ACIA. Les partenaires externes, pour ces programmes, peuvent inclure Santé Canada (SC), Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC), l'Agence des services frontaliers du Canada (ASFC), Commerce international Canada (CICan) et les gouvernements des pays étrangers (corps diplomatiques et organismes de réglementation).

De plus, le personnel du PPT et du PESA consulte ses intervenants. Dans ce contexte, les intervenants sont définis comme les parties réglementées (importateurs, associations d'importateurs, détaillants, distributeurs, courtiers, grossistes et transporteurs (les transformateurs étrangers sont exclusifs au PPT)).

Le personnel du PPT et du PESA se fie sur la collaboration de ses partenaires internes et externes pour mettre en application les exigences en matière d'importation. Il collabore étroitement avec ses intervenants et ses partenaires pour élaborer des accords et des partenariats, en plus d'offrir et de recevoir des conseils. La consultation est une méthode primaire pour faire participer l'industrie et ses associations, par exemple le personnel de l'ACIA peut participer à la formation de l'industrie pour favoriser la compréhension des exigences en matière de réglementation, les conseils et les examens éducatifs/techniques et les séances de consultation avec les intervenants durant l'élaboration des lignes directrices, notamment les bonnes pratiques d'importation

(BPI). Les BPI font partie de la politique nationale sur le contrôle de l'importation élaborée en 2000; la politique comprend la conception, la garde à jour et l'exécution des évaluations du système de gestion de la qualité de l'importateur. De plus, le personnel peut rencontrer les représentants des ambassades et des délégations commerciales pour faire participer les pays étrangers. Les résultats de ces activités peuvent inclure les BPI, le matériel de formation pour les inspecteurs et l'industrie et l'élaboration et l'entretien du système PAM qui entrepose les résultats des évaluations effectuées sur les importateurs. Le groupe du PESA a joué un rôle majeur dans les évaluations des importateurs et il a élaboré des BPI provisoires au printemps 2004; ces BPI ont été affichées sur le site Web de l'ACIA en octobre 2004 (aux fins de commentaires et de consultation de l'industrie).

De plus, chaque programme possède sa propre page sur le site Web de l'ACIA (une section importation/exportation informe le personnel et les importateurs de toute nouvelle information.

Conception et entretien des accords conclus avec l'ASFC

Le personnel du PPT et du PESA collabore étroitement avec l'Agence des services frontaliers du Canada (ASFC), par l'entremise de l'unité nationale du secteur de l'importation de l'ACIA. L'ASFC fournit les renseignements sur l'importation à l'ACIA, en vertu d'un protocole d'entente (PE) et l'ASFC met en application les contrôles frontaliers à l'aide de mesures comme les alertes à l'importation/directives de signalement de l'ACIA. De plus, le personnel du PPT et du PESA participe à la création des bases de données comme le Système automatisé de référence à l'importation (SARI), la formation du personnel de l'ASFC et la communication avec les coordonnateurs régionaux de l'importation (ACIA) qui entretiennent des relations entre le personnel des programmes et celui de l'ASFC.

Conception et garde à jour des activités opérationnelles avec les centres de service à l'importation

Le personnel du programme d'inspection de l'ACIA collabore avec les centres de service à l'importation (CSI) de l'ACIA pour concevoir et garder à jour les procédures de services opérationnels et pour former le personnel. L'ACIA a mis sur pied trois CSI : région de l'Est - basé à Montréal; région du Centre - basé à Toronto; région de l'Ouest - basé à Vancouver. Ces CSI traitent les demandes de renseignements sur l'importation et ils prennent les décisions sur les libérations de produits importés durant les signalements d'importation. Durant un signalement d'importation, les déclarations d'importation sont initialement examinées par le personnel du CSI pour confirmer l'intégralité et l'exactitude des données de toute la documentation d'accompagnement et ce, avant de recommander à l'ASFC la libération préalable à l'entrée.

En plus, le personnel du PPT et du PESA collabore avec celui du BSRA pour confirmer la salubrité des IA/LACV en lui fournissant les renseignements durant une enquête d'incident et/ou un rappel. De plus, ce personnel consulte ses partenaires (Santé Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada) pour échanger les conseils d'expert et les activités de collecte d'information. Le personnel peut élaborer des accords spéciaux avec les provinces, notamment le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). Le PPT consulte les gouvernements étrangers (corps diplomatique et organismes de réglementation) pour élaborer des négociations et des ententes internationales.

Sensibilisation du public

Le personnel du PPT et du PESA contribue à la sensibilisation du public à l'égard de la salubrité des aliments, à l'aide des principales activités suivantes :

- fournir l'information au Groupe de communication de l'ACIA et le soutenir;
- communiquer avec les consommateurs sur les incidents et les demandes de renseignements;
- participer aux salons professionnels, aux salons de l'alimentation, aux kiosques et aux expositions;
- faire des présentations dans les écoles et les universités.

Les messages de salubrité des aliments et d'étiquetage sont élaborés et communiqués aux consommateurs. L'ACIA publie des fiches de renseignements sur les importations et l'Agence affiche des renseignements et des avis sur son site Web. Le personnel des deux programmes participe aux activités communautaires, p. ex. présentations dans les écoles et les universités, salons professionnels, en plus de discuter avec le public lorsqu'un consommateur le contacte pour l'informer d'un incident ou lui demander des renseignements.

Résultats

Les résultats de salubrité des aliments de ce modèle logique sont classés dans les catégories « immédiats », « intermédiaires » et « ultimes de société »; ces catégories définissent les résultats visés des activités relatives aux IA/LACV. Les résultats immédiats peuvent être résumés comme créant un environnement de réglementation dans lequel les intervenants et les partenaires concernés par les IA/LACV comprennent les exigences, dans lequel les intervenants se conforment aux règlements et dans lequel la population peut contribuer à la salubrité des aliments. Cette situation mène aux résultats intermédiaires, c.-à-d. un régime réglementaire juste et efficace pour les IA/LACV dans lequel les pratiques de gestion du risque sont adoptées et rehaussées par les intervenants, dans lequel les transformateurs étrangers établissent une équivalence avec les systèmes canadiens d'inspection et dans lequel il existe une application juste, efficace et uniforme des exigences en matière de réglementation. Ces résultats peuvent aider à fournir des IA/LACV salubres auxquels la population et les marchés peuvent avoir confiance. Les résultats immédiats et intermédiaires mènent aux résultats ultimes de société et ils contribuent à la santé et la sécurité globale des Canadiens en veillant à ce que les IA/LACV vendus au Canada soient salubres, sains, convenables pour la consommation humaine, bien représentés et de bonne qualité.

Appendice 3

Méthodologie et conception de l'évaluation

L'évaluation a été effectuée à l'aide des méthodologies suivantes :

Examen des documents du programme

Cette méthodologie comprenait l'examen des documents généraux pertinents et de l'information recueillie sur les résultats et les données de mesure du rendement des programmes qui démontrent l'efficacité et l'incidence des programmes. L'équipe d'évaluation a également examiné d'autres documents pertinents obtenus des intervenants clés, des partenaires et de l'ACIA.

Analyses documentaires et analyses de la conjecture

Une analyse documentaire de la documentation parallèle et des exposés scientifiques publiés et non publiés a été effectuée et l'information a été analysée pour répondre aux questions particulières liées à cette évaluation. Cette information a été utile pour traiter des sujets relatifs à la conception et l'administration du programme et à l'incidence du programme sur la santé humaine.

Entrevues avec les informateurs clés

L'équipe d'évaluation a interrogé les gestionnaires et le personnel de l'ACIA concernés par les activités d'importation des A/LACV à l'administration centrale et dans les régions, en plus du personnel de Santé Canada et des représentants des associations de l'industrie. L'équipe a réalisé des entrevues avec les informateurs clés qui ont fourni des renseignements et une perspective critiques sur le programme.

Analyse des tendances

L'équipe d'évaluation a examiné l'analyse actuelle des tendances de l'ACIA, en plus de réaliser des exercices d'analyse des tendances pour obtenir l'information.

Examen des bases de données

L'équipe d'évaluation a examiné toute information de base de données disponible qui pouvait l'aider à répondre aux questions d'évaluation. Certaines bases de données de l'ACIA étaient importantes pour l'équipe, notamment la base de données du Système de gestion des dossiers qui entrepose les renseignements sur les incidents et les rappels et le Système d'extraction des importations. L'équipe d'évaluation a également examiné l'information présentée dans la base de données sur la surveillance des maladies conservée par l'Agence de santé publique du Canada.

Quatre questions d'évaluation ont été élaborées et abordées pour obtenir des données descriptives exhaustives sur la justification du programme, sa conception et sa gestion, sa prestation et ses résultats. Le tableau suivant énumère les questions et les indicateurs d'évaluation qui ont déjà été décrits dans le rapport sur le cadre d'évaluation.

Appendice 4

Tableau matriciel d'évaluation des activités relatives aux légumes en conserve peu acides importés ou aux légumes en conserve acidifiés importés

Activité ou résultat	Question d'évaluation	Structure de l'indicateur	Variable de l'indicateur
JUSTIFICATION	Est-ce que le PPT et le PESA ont un rôle légitime et nécessaire d'exécution d'activités relatives à la salubrité des aliments axée sur la réduction efficace des risques associés aux légumes en conserve peu acides importés et aux légumes en conserve acidifiés importés (IA/LACV)?	<p>Légitimité</p> <ul style="list-style-type: none"> - la législation est comprise, claire, pertinente et utile - le mandat et les objectifs du PPT et du PESA présentent un rôle précis relatif à la salubrité des IA/LACV <p>Nécessité</p> <ul style="list-style-type: none"> - la division des responsabilités relatives aux IA/LACV est claire et comprise dans le PPT et le PESA - les accords de collaboration entre le PPT et le PESA existent et ils offrent une couverture de la salubrité des aliments pour éliminer les écarts et le dédoublement <p>Efficacité</p> <ul style="list-style-type: none"> - niveau de contribution du PPT et du PESA pour la salubrité des IA/LACV - présence, dans le PPT et le PESA, d'écarts ou de dédoublement de couverture de la salubrité des IA/LACV 	<p>Législation</p> <ul style="list-style-type: none"> - niveau de compréhension commune de la législation, à l'aide de l'examen de la documentation et des réponses aux questions d'entrevue dirigée visant à déterminer le programme qui a l'autorité de réglementer la salubrité des IA/LACV; justification relative aux produits visés par le <i>Règlement sur les produits transformés</i> et la <i>Loi sur les aliments et drogues</i> et son <i>Règlement</i> <p>Mandat et objectifs</p> <ul style="list-style-type: none"> - niveau de compréhension des rôles de salubrité des aliments relatifs aux IA/LACV, à l'aide de l'examen de la documentation et des réponses aux questions d'entrevue dirigée - mesure à l'aide de laquelle les objectifs des programmes déterminent les activités/inspections nécessaires et suffisantes pour assurer la salubrité des IA/LACV (en matière d'absence de dangers microbiens, chimiques et physiques), à l'aide de l'examen de la documentation et des réponses aux questions d'entrevue dirigée <p>Responsabilités</p> <ul style="list-style-type: none"> - déterminer s'il existe des descriptions précises de responsabilités dans les documents des programmes et si elles sont comprises, à l'aide des réponses aux questions d'entrevue dirigée <p>Accords de collaboration</p> <ul style="list-style-type: none"> - déterminer s'il existe des accords de collaboration dans les documents des programmes et évaluer la couverture de la salubrité des IA/LACV - mesurer le niveau de communication et de coordination entre le PPT et le PESA, à l'aide de l'examen de la documentation et des réponses aux questions d'entrevue dirigée <p>Niveau de contribution</p> <ul style="list-style-type: none"> - déterminer, à l'aide de l'examen de la documentation et des rapports, les types de produits couverts par le PPT et le PESA, pour veiller à cibler et à aborder les risques les plus élevés - nombre d'inspections (Bonne pratiques d'importation pour les aliments - BPI) par type de produit réalisées par le personnel du PESA, à l'aide de l'examen de la documentation - nombre d'inspections par type de produit réalisées par le personnel du PPT et du PESA, à l'aide de l'examen de la documentation - nombre d'échantillons de laboratoire, par type de produit, prélevés par le personnel du PPT et du PESA, à l'aide de l'examen de la documentation

Activité ou résultat	Question d'évaluation	Structure de l'indicateur	Variable de l'indicateur
<p>CONCEPTION ET GESTION DU PROGRAMME</p> <p>I. Administration du programme</p> <p>Entretien et soutien</p>	<p>Dans quelle mesure le PPT obtient-il et utilise-t-il les commentaires et la rétroaction de ses partenaires et intervenants et dans quelle mesure le PPT surveille-t-il et déclare-t-il efficacement son rendement et ce, afin d'améliorer constamment les activités de salubrité des aliments relatives aux IA/LACV?</p> <p>Les partenaires, pour cette question, sont définis comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Secteur des importations de l'ACIA - Centre des services à l'importation (CSI) de l'ACIA - Personnel des opérations sectorielles et régionales de l'ACIA - Agence des services frontaliers du Canada (ASFC) <p>Les intervenants, pour cette question, sont définis comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Importateurs - Associations d'importateurs 	<p>Commentaires et rétroaction des partenaires et intervenants</p> <ul style="list-style-type: none"> - le PPT recherche les commentaires et la rétroaction de ses partenaires et intervenants dans le but de déterminer les domaines d'amélioration de la conception et l'administration des activités de salubrité des aliments relatives aux IA/LACV <p>Surveillance et déclaration du rendement</p> <ul style="list-style-type: none"> - le rendement est surveillé et déclaré sur une base régulière à l'aide d'initiatives d'évaluation et de mesure de rendement et des systèmes informatiques pour suivre, analyser et signaler les activités de salubrité des aliments relatives aux IA/LACV <p>Amélioration continue</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'information obtenue à l'aide des commentaires et de la rétroaction des partenaires et intervenants, la mesure du rendement et les systèmes informatiques sont utilisés pour améliorer la conception et l'administration des activités de salubrité des aliments du PPT relatives aux IA/LACV 	<p>Commentaires et rétroaction des partenaires et intervenants</p> <ul style="list-style-type: none"> - déterminer si les documents des programmes incorporent des plans de travail qui recherchent les commentaires et la rétroaction - nombre et types de commentaires et de rétroaction, à l'aide de l'examen de la documentation et des réponses aux questions d'entrevue dirigée - nombre d'accords documentés avec les partenaires et les intervenants, à l'aide de l'examen de la documentation - taux de satisfaction relatif aux besoins des partenaires et des intervenants, à l'aide des réponses aux questions d'entrevue dirigée (bonne information; lignes directrices claires et faciles à suivre, outils suffisants) <p>Évaluations</p> <ul style="list-style-type: none"> - nombre de chaque activité d'évaluation du PPT planifiée, exécutée et signalée, à l'aide de l'examen de la documentation et des réponses aux questions d'entrevue dirigée <p>Mesure du rendement</p> <ul style="list-style-type: none"> - déterminer s'il existe un cadre de mesure du rendement, à l'aide de l'examen de la documentation et des réponses aux questions d'entrevue dirigée - préciser le nombre et les types d'indicateurs de rendement retenus, à l'aide de l'examen de la documentation - déterminer le nombre de rapports du cadre de mesure de rendement, à l'aide de l'examen de la documentation <p>Systèmes informatiques</p> <ul style="list-style-type: none"> - préciser le nombre et les types de systèmes informatiques utilisés pour suivre, analyser et signaler les activités de salubrité des aliments, à l'aide des réponses aux questions d'entrevue dirigée - nombre et types de rapports générés à l'aide de l'examen de la documentation - nombre d'analyses de tendances effectuées par le PPT, à l'aide de l'examen de la documentation <p>Modifications/améliorations</p> <ul style="list-style-type: none"> - nombre de modifications/d'améliorations apportées à la conception et l'administration, à l'aide de l'examen de la documentation et des réponses aux questions d'entrevue dirigée - nombre de modifications/d'améliorations apportées, d'initiatives d'évaluation et de mesure de rendement et d'utilisation des systèmes informatiques, à la suite des commentaires et à la rétroaction des partenaires et des intervenants

Activité ou résultat	Question d'évaluation	Structure de l'indicateur	Variable de l'indicateur
<p>ADMINISTRATION DU PROGRAMME</p> <p>I. Inspections des produits (*PPT)</p> <p>Administration du programme d'inspection des produits (échantillonnage) (*PPT)</p>	<p>Dans quelle mesure les plans de travail du PPT sur les activités de salubrité des aliments relatives aux IA/LACV sont-ils efficacement exécutés et les activités de suivi et d'application de la loi conçues sont-elles mises en oeuvre?</p>	<p>Exécution des plans de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> - les plans de travail sont exécutés tels que conçus et les IA/LACV qui posent les risques les plus élevés sont abordés - le personnel d'inspection reçoit la formation nécessaire pour lui permettre de satisfaire aux exigences des plans de travail <p>Suivi et application de la loi</p> <ul style="list-style-type: none"> - les activités de suivi et d'application de la loi sont convenables et uniformes, et elles touchent les produits précédemment déterminés non conformes 	<p>Plans de travail exécutés tels que conçus</p> <ul style="list-style-type: none"> - nombre d'inspections effectuées sur un produit (PIV) et nombre d'échantillons prélevés sur un produit (analyses microbiologiques, chimiques, physiques) par rapport au nombre requis par le plan national et le plan régional du programme, à l'aide de l'analyse du rapport sommaire - déterminer l'étendue de la coordination entre l'administration centrale et les régions relative à la planification et à la surveillance de l'exécution du plan de travail, à l'aide des réponses aux questions d'entrevue dirigée - déterminer si les rajustements nécessaires ont été apportés aux plans de travail, à l'aide de l'examen de la documentation et des réponses aux questions d'entrevue dirigée - déterminer la perspective de couverture des produits en calculant le pourcentage d'expéditions de IA/LACV inspectées ou échantillonnées par rapport au nombre total de chargements importés <p>Traitement des produits qui posent les risques les plus élevés</p> <ul style="list-style-type: none"> - déterminer si les procédures de sélection des échantillons considèrent la priorité de risque (inhérent et produit nouveau, risques chimiques, biologiques ou de processus; pays d'origine; antécédents de conformité), à l'aide de l'examen de la documentation et des réponses aux questions d'entrevue dirigée - nombre de produits à risque élevé inspectés et/ou échantillonnés, à l'aide de l'analyse du rapport sommaire - déterminer la couverture de la collectivité d'importation via l'inspection et/ou l'échantillonnage, à l'aide de l'analyse du rapport sommaire et des réponses aux questions d'entrevue dirigée <p>Formation</p> <ul style="list-style-type: none"> - déterminer la formation requise pour permettre au personnel d'inspection d'exécuter leurs plans de travail relatifs aux IA/LACV, à l'aide de l'examen de la documentation et des réponses aux questions d'entrevue dirigée - déterminer le niveau de besoins en formation du personnel d'inspection, à l'aide des réponses aux questions d'entrevue dirigée (c.-à-d. profils de formation) - déterminer le niveau de formation reçu, à l'aide de l'examen de la documentation - déterminer l'incidence de la formation sur l'exécution du plan de travail <p>Suivi et application de la loi</p> <ul style="list-style-type: none"> - préciser les procédures de suivi et d'application de la loi relatives aux produits inacceptables et aux expéditions subséquentes de produits préalablement non conformes, à l'aide de l'examen de la documentation et des réponses aux questions d'entrevue dirigée - nombre d'échantillons de surveillance/conformité prélevés et d'inspections de produit effectuées, à l'aide de l'analyse des rapports sommaires - nombre et types de IA/LACV sur les listes de surveillance/conformité - nombre et types d'activités de suivi et d'application de la loi relatives aux résultats d'analyses et/ou aux inspections de produits inacceptables, à l'aide de l'examen des rapports d'application de la loi

Activité ou résultat	Question d'évaluation	Structure de l'indicateur	Variable de l'indicateur
<p>RÉSULTATS IMMÉDIATS</p> <p>Les produits importés satisfont aux exigences nationales afférentes</p> <p>Les urgences et les incidents de salubrité des aliments sont bien gérés</p>	<p>Dans quelle mesure le PPT a-t-il progressé vers l'atteinte de ses objectifs de conformité des légumes en conserve peu acides importés et des légumes en conserve acidifiés importés (IA/LACV) et dans quelle mesure le PPT a-t-il efficacement géré les urgences et les incidents de salubrité des aliments relatifs aux IA/LACV?</p>	<p>État de la conformité</p> <ul style="list-style-type: none"> - les critères de salubrité des aliments ont été déterminés pour mesurer la conformité - les données de conformité des IA/LACV aux exigences en matière de salubrité des aliments ont été recueillies et analysées - mesure d'implication des IA/LACV dans des rappels, des incidents et des maladies d'origine alimentaire <p>Urgences et incidents bien gérés</p> <ul style="list-style-type: none"> - les rappels, les urgences et les incidents ont été bien gérés - étendue de l'orientation aux importateurs sur leur gestion des urgences et des incidents de salubrité des aliments - mesure dans laquelle le PPT contribue à faciliter les exigences du BSRA de l'ACIA 	<p>Normes/critères de salubrité des aliments</p> <ul style="list-style-type: none"> - nombre et types de critères de salubrité des aliments déterminés, aux fins de mesure de la conformité d'un produit, à l'aide de l'examen de la documentation <p>État de la conformité</p> <ul style="list-style-type: none"> - pourcentage d'échantillons de laboratoire de IA/LACV qui sont conformes par rapport au nombre d'échantillons analysés (par types d'analyse - microbiologique, chimique, physique), à l'aide de l'examen de la documentation - pourcentage d'inspections de produits (PIV) qui sont conformes par rapport au nombre total d'inspections (PIV) effectuées (par produit de consommation), à l'aide de l'examen de la documentation - pourcentage de IA/LACV qui sont conformes par résultats de pH par rapport au nombre de chargements analysés pour le pH, à l'aide de l'examen de la documentation - nombre de lettres d'avertissement, de détentions, de saisies, de destructions, de rejets et d'examen à la frontière de IA/LACV par cause par rapport au nombre total de chargements de IA/LACV, à l'aide de l'examen de la documentation - nombre et types d'analyses de tendances effectuées, à l'aide de l'examen de la documentation et du rapport sommaire - nombre et périodes de produits importés sur les listes de surveillance/conformité, à l'aide de l'examen de la documentation <p>Rappels, incidents et maladies d'origine alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - nombre de rappels de IA/LACV par rapport au nombre total de chargements importés, à l'aide de l'examen de la documentation et du rapport sommaire - nombre d'incidents de IA/LACV par rapport au nombre total de chargements importés, à l'aide de l'examen de la documentation et du rapport sommaire - nombre de IA/LACV en cause dans des maladies d'origine alimentaire par rapport au nombre total de chargements importés, à l'aide de l'examen de la documentation et du rapport sommaire - nombre de IA/LACV en cause globalement dans des maladies d'origine alimentaire, à l'aide de l'examen de la documentation et du rapport sommaire, ainsi que des analyses de la conjecture et des recherches documentaires <p>Urgences et incidents bien gérés</p> <ul style="list-style-type: none"> - nombre de rappels efficaces par rapport aux critères du BSRA - nombre et types d'orientations sur les urgences de salubrité des aliments fournies aux importateurs par le PPT (demandes de renseignements, rencontres, inspections, visites du site Web, brochures) à l'aide de l'examen de la documentation - niveau de contribution du PPT à la facilitation des rappels, par région - taux de satisfaction du BSRA relatif à la contribution du PPT à l'aide des réponses aux questions d'entrevue dirigée

Appendice 5

Glossaire des termes

Système automatisé de référence à l'importation - Le SARI fournit des renseignements fidèles et opportuns sur les exigences en matière d'importation. L'application utilise une approche de questions et de réponses pour guider l'utilisateur, à l'aide d'une série de questions, sur les codes du Système harmonisé (SH), son origine, sa destination, son utilisation finale et les divers qualificatifs du produit qu'il souhaite importer.

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

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

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

Efficacité - La mesure dans laquelle un programme atteint les objectifs visés. Dans le cas du PPT, l'efficacité comprend la mesure dans laquelle les activités du programme contribuent au niveau de conformité des IA/LACV au Canada.

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

Urgence dans le domaine de la salubrité des aliments - En général, toute situation qui touche ou qui pourrait toucher des aliments qui peuvent poser une préoccupation pour la santé et la sécurité des êtres humains. Les urgences demandent habituellement des ressources appréciables et elles exigent la coordination d'une intervention opérationnelle opportune et/ou extraordinaire.

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

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

Structure d'indicateur - Un type d'indicateur de mesure du rendement qui offre la description abstraite ou conceptuelle d'un aspect d'un élément dans un modèle de programme logique.

Variable d'indicateur - Un autre type d'indicateur de mesure du rendement qui est un article quantifiable concret. Attribué à une structure d'indicateur, il sert d'instrument pour obtenir des renseignements concrets de mesure sur le concept ou la structure d'intérêt.

Industrie - Aux fins de la présente évaluation, le mot « industrie » sous-entend tous les importateurs canadiens de IA/LACV.

Inspection - Pour les IA/LACV, il s'agit d'une inspection visuelle des produits importés, conformément au Protocole d'inspection visuelle (PIV), pour l'intégrité des contenants. De plus, l'inspection comprend le mirage des bords en verre pour détecter les corps étrangers (p. ex. les fragments de verre) dans le produit.

Système de gestion des dossiers (SGD) - Le système informatique de l'ACIA qui entrepose les données de suivi sur les incidents, y compris les plaintes des consommateurs, les urgences et les rappels.

Partenaires - Les partenaires internes (ACIA) comprennent le Bureau de la salubrité des aliments et de la protection des consommateurs, le Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments, le Bureau de la salubrité et des rappels des aliments (BSRA) et la Direction des affaires internationales (DAI). Les citoyens et les consommateurs canadiens sont les clients de l'ACIA. Les partenaires externes, pour ces programmes, peuvent inclure Santé Canada (SC), Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC), l'Agence des services frontaliers du Canada (ASFC), Commerce international Canada (CICan) et les gouvernements des pays étrangers (corps diplomatiques et organismes de réglementation).

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

Échantillonnage aux fins de surveillance - Échantillonnage impartial pour fournir des renseignements sur la présence et/ou la concentration de résidus/contaminants chimiques dans des populations d'échantillons prédéterminées.

Échantillonnage aux fins de surveillance ciblée - Échantillonnage de nature d'enquête qui peut déclencher la détention d'un produit. L'échantillonnage est partiel et axé sur des populations d'échantillons ciblées afin d'enquêter et de vérifier tout problème suspect suggéré dans le programme de surveillance.

Échantillonnage aux fins de conformité - Mesure de contrôle réglementaire pour prévenir la vente et pour faciliter le retrait du marché de tout produit dont la contamination est connue et/ou dénaturé et/ou en violation des normes.

Intervenants - Les principaux intervenants du PPT sont les importateurs de légumes en conserve acidifiés et peu acides (IA/LACV) et les associations de leur industrie, ainsi que l'association canadienne des importateurs et exportateurs.

Appendice 6

Liste des acronymes

AC - Administration centrale

ACIA - Agence canadienne d'inspection des aliments

ARM - Arrangement de reconnaissance mutuelle

ASFC - Agence des services frontaliers du Canada

BESA - Bureau d'évaluation de la salubrité alimentaire

BPI - Bonnes pratiques d'importation

BSRA - Bureau de la salubrité et des rappels des aliments

BVESR - Bureau de vérification, d'évaluation et de surveillance du risque (anciennement EEPI - Examen et évaluation des programmes intégrés)

CCAIAQ - Comité de coordination des activités d'importation pour les provinces de l'Atlantique et le Québec

CMR - Cadre de mesure du rendement

CSI - Centres des services à l'importation

ETP - Équivalent temps plein

GI -TI - Gestion de l'information / Technologie de l'information

IA/LACV- Légumes en conserve acidifiés ou peu acides importés (suggestion = LCAPAI)

INF - Initiative nationale pour la formation

LMR - Limites maximales des résidus

MIUSA - Manuel d'intervention d'urgence dans le domaine de la salubrité des aliments

MPO - Module de planification des opérations

PAM - Programme d'application multiproduits

PE - Protocole d'entente

PESA - Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments

PIPAcess - Programme Accès d'inspection des produits

PPT - Programme des produits transformés

PIV - Protocole d'inspection visuelle

SARI - Système automatisé de référence à l'importation

SC - Santé Canada

SCSI - Systeme de controle et suivi des importations

SEI -Système d'extraction des importations

SGD - Système de gestion des dossiers

SGQ - Systeme de gestion de la qualite

SGR - Système de gestion des ressources

SH - Système harmonisé

SIESAL - Système informatisé pour l'enregistrement et le suivi des analyses de laboratoire

Appendice 7

Membres du Comité d'évaluation (PIV)

Santé Canada

Ashwani Wadhwa (coprésident)
Shirley Chalouh
Ashton Hughes²
Bernard Fortier
Sheila Dubois
Susan Sinclair
Trevor Satchwill⁶
Silvia Olivares-Guevara

ACIA

Michel Saumur (coprésident)¹
Jim Trenholm
Alison Pinsent³
Jean-Pierre Hanchay⁴
Daniel Dansereau⁵
Phillip Tsang
Linda Billey⁷
Ann Cooper

Membres de l'équipe d'évaluation de Santé Canada

- Shirley Chalouh
- John Lytwyn
- Freddy Wu
- Andre Klappholz

¹ remplaçant - John Wood

² remplaçante - Denise Oudit

³ remplaçante - Joan Wakeman

⁴ remplaçants - Claude Grenier/Maryse Valiquette

⁵ remplaçante - Huguette Robichaud

⁶ remplaçante - Mary Mitchell

⁷ remplaçante - Jora Sandhu