



MÉMOIRE DE L'ORDRE DES MÉDECINS VÉTÉRINAIRES DU QUÉBEC

PRÉSENTÉ À

**LA COMMISSION DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES
ET DE L'ALIMENTATION**

DANS LE CADRE DE SA CONSULTATION SUR

LES NOUVEAUX ENJEUX DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE AU QUÉBEC

JANVIER 2004

TABLE DES MATIÈRES

	Page
L'Ordre des médecins vétérinaires du Québec	3
Introduction	4
Commentaires généraux sur la salubrité et l'innocuité des aliments :	5
La santé publique, l'objectif fondamental	5
Une approche fondée sur l'analyse du risque	5
Les modèles HACCP obligatoires	6
Une infrastructure de laboratoires de surveillance adéquate	6
Les médicaments destinés aux animaux : un facteur de risque à contrôler	7
Rôle primordial du médecin vétérinaire en hygiène des viandes et santé publique :	8
Une situation à améliorer	8
Le rôle du médecin vétérinaire	8
Des abattages sans la présence de médecins vétérinaires	9
La problématique de la relève et pénurie de ressources	10
Commentaires sur le volet du système d'inspection :	11
La recherche et le développement	11
L'importance de la communication du risque	12
L'approche « de la ferme à la table »	12
De l'importance de l'application des principes HACCP	12
Corollaires à l'application obligatoire des modèles HACCP	13
Réponses aux questions relatives au système d'inspection des aliments :	14
Efficacité des systèmes québécois et canadien	14
Les lois et règlements sont-ils adéquats?	14
Partage des responsabilités	15
Normes d'inspection des aliments	15
Généralisation des normes HACCP	15
Aliments transgéniques et aliments à valeur ajoutée	15
Harmonisation avec les normes des autres pays producteurs	15
Les produits importés	16
Fiabilité et compétitivité	16



Commentaires sur le volet de la traçabilité des aliments	17
Réponses aux questions relatives au système de traçabilité :	18
Objectif 2005	18
Les autres secteurs	18
Juridiction en matière de traçabilité	18
Utilité et coût d'un cadre réglementaire global de traçabilité	18
Compatibilité avec le système canadien	18
Mieux gérer les crises	19
Commentaires sur le volet de l'étiquetage	20
Recommandations	21
Conclusion	22

L'ORDRE DES MÉDECINS VÉTÉRINAIRES DU QUÉBEC

Sa raison d'être

L'Ordre des médecins vétérinaires du Québec (OMVQ) est un organisme constitué en vertu du *Code des professions* et de la *Loi sur les médecins vétérinaires* qui regroupe tous les médecins vétérinaires du Québec, pour assurer la protection du public.

Sa mission

Promouvoir une médecine vétérinaire de qualité pour protéger le public et pour contribuer à l'amélioration de la santé et du bien-être des animaux ainsi qu'au maintien de la santé publique.

Ses moyens

Contrôler l'admission à l'exercice, la formation continue, l'inspection professionnelle, la déontologie et la discipline en appliquant les règlements adoptés pour le faire.

L'Ordre, qui a cent ans d'existence, comprend actuellement 1800 membres, soit tous les médecins vétérinaires autorisés à exercer la médecine vétérinaire au Québec.

La médecine vétérinaire est la seule profession médicale oeuvrant dans le domaine agricole.

Formés au niveau universitaire et post-universitaire à une discipline scientifique de haute technicité, les médecins vétérinaires, tant par leurs connaissances pratiques sur le terrain que par leur expertise en santé animale et publique, s'avèrent des intervenants-clés dans l'évaluation et la gestion des risques associés aux aliments d'origine animale.



INTRODUCTION

L'Ordre des médecins vétérinaires du Québec (OMVQ) est heureux d'avoir l'opportunité de contribuer à enrichir le débat sur les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire et de concourir ainsi à l'amélioration générale de la santé des Québécois.

Dans le cadre de sa mission première de protection de la santé publique et de la santé animale, l'Ordre se trouve directement interpellé par le questionnement et l'inquiétude des consommateurs quant à l'innocuité des denrées alimentaires d'origine animale.

L'OMVQ démontrera dans ce mémoire que les médecins vétérinaires s'avèrent des intervenants-clés en salubrité et sécurité alimentaire. Ouvrant dans tous les secteurs des productions animales au Québec, ils disposent d'une expertise unique dans l'inspection des viandes, la surveillance des maladies animales, les services de diagnostics, la prévention et le traitement des zoonoses. Il abordera également les multiples facettes des mesures de contrôle à renforcer ou à instaurer de la ferme à la distribution.

La mise sur pied de la présente Commission témoigne du sérieux et de l'importance qu'accordent les dirigeants gouvernementaux à sécuriser la population québécoise et lui garantir, pour le futur, des conditions optimales de sécurité alimentaire au Québec.

1. COMMENTAIRES GÉNÉRAUX SUR LA SALUBRITÉ ET L'INNOCUITÉ DES ALIMENTS

L'examen de tous les aspects de la sécurité alimentaire doit s'appuyer sur quatre principes de base incontournables qui doivent guider la réflexion et auxquels il convient de se référer invariablement. Ces principes sont les suivants : la primauté de la santé publique comme objectif fondamental, une approche fondée sur l'analyse du risque, l'application obligatoire des modèles HACCP et le support d'une infrastructure de laboratoire de surveillance adéquate.

1.1 La santé publique, l'objectif fondamental

L'objet premier de la présente consultation sur les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire a comme pierre d'assise la primauté de la santé publique sur tout autre objectif. Tous les efforts doivent être faits pour assurer au consommateur québécois un approvisionnement en aliments sains qui ne causent aucun risque pour sa santé.

Tout compromis à cet égard, même à court terme, risque de se traduire par l'accroissement important des coûts du système de santé et par des pertes économiques majeures au sein de l'industrie agroalimentaire.

1.2 Une approche fondée sur l'analyse du risque

Toute politique de gestion des risques associés aux aliments doit se fonder sur une analyse du risque rigoureuse et objective. Les mesures de gestion de ces dangers doivent s'appuyer sur cette analyse et non sur la perception du public, celle-ci étant souvent biaisée par les interventions des différents groupes d'intérêt. À ce chapitre, il apparaît crucial de bien informer le consommateur afin d'éviter des écarts entre la perception du risque et le risque réel, tel qu'en témoigne l'épisode récent des cas de « vache folle » en Amérique du Nord.

1.3 Les modèles HACCP obligatoires

Si le Québec entend pouvoir gérer de façon efficace les pathogènes et autres dangers reliés aux aliments, il est impératif d'appliquer des méthodes de gestion de risques internationalement reconnues, comme les modèles HACCP, et ce, dans une approche « de la ferme à la table ».

Dans la mise en place de ces modèles, il convient de recourir à des techniques modernes qui permettent une meilleure analyse du risque telles les techniques rapides de détection des contaminants afin d'en optimiser le contrôle.

Pour être véritablement efficace, l'approche HACCP doit être intégrée à tous les types de production qui présentent un potentiel de contamination pour l'homme, soit par des dangers biologiques telles les bactéries, des dangers chimiques tels les résidus de pesticides ou des dangers physiques telles les particules métalliques.

En plus de favoriser une meilleure efficacité de gestion des risques, l'approche HACCP, obligatoire dans tous les secteurs de productions, a le mérite corollaire d'une meilleure équité entre tous les acteurs de la chaîne alimentaire.

Il est pour le moins surprenant que le modèle HACCP ne soit, encore à ce jour, appliqué que sur une base volontaire au Québec, alors qu'il est pourtant reconnu internationalement comme le meilleur système de contrôle des risques associés aux aliments.

Les systèmes HACCP sont obligatoires pour l'exportation de denrées d'origine animales dans plusieurs pays. Dans la perspective de l'objectif fondamental de la primauté de la santé publique sur tout autre objectif, le Québec peut-il sciemment accepter que les normes de sécurité alimentaire sur le marché domestique soient moindres que celles des aliments destinés aux marchés d'exportation?

1.4 Une infrastructure de laboratoires de surveillance adéquate

L'implantation de systèmes efficaces de contrôle, quels qu'ils soient, exige à sa base une infrastructure performante en diagnostic et en recherche. Actuellement, la responsabilité première des laboratoires québécois se limite à la détection passive des contaminants d'origine alimentaire.

Dans une perspective de contrôle accru et nécessaire des dangers associés aux aliments, il est impératif d'ajouter à la responsabilité de ces laboratoires les volets d'analyse des problématiques émergentes et de prévention active de risques.



1.5 Les médicaments destinés aux animaux : un facteur de risque à contrôler

L'usage des médicaments, fortement réglementé au Québec, constitue un facteur déterminant de contrôle du risque de résidus médicamenteux dans les aliments. D'une part, les médicaments destinés aux animaux ne sont disponibles que sur ordonnance vétérinaire et d'autre part, une récente disposition de la *Loi sur la protection sanitaire des animaux* exige des producteurs la possession d'une ordonnance valide pour la détention de médicaments.

Dans les autres provinces canadiennes, tout producteur peut se procurer une gamme de médicaments d'ordonnance, dont des antibiotiques, en vente libre à des comptoirs dans les meuneries. Cet état de fait est propice à un mauvais usage des médicaments, augmentant ainsi les risques de résidus médicamenteux, et peut contribuer au phénomène de la résistance aux antimicrobiens.

Malgré l'existence de mesures de contrôle des médicaments et conséquemment de moyens efficaces de gestion de risques des résidus médicamenteux au Québec, il faut constater néanmoins que le système est perfectible.

Pour resserrer la protection contre les risques de résidus médicamenteux dans les viandes, il s'avère primordial de prévenir la circulation illégale de médicaments vétérinaires au Québec. Dans cet objectif, l'OMVQ a déjà officiellement réclamé de Santé Canada des modifications à la législation pour rendre la prescription vétérinaire obligatoire au Canada, l'interdiction de l'importation de médicaments pour usage personnel et un encadrement de l'importation d'ingrédients pharmaceutiques en vrac.

Par ailleurs, l'usage hors-homologation des médicaments est une pratique très répandue en médecine vétérinaire partout en Amérique du Nord. L'insuffisance de médicaments homologués disponibles pour les animaux explique principalement cette situation.

Afin de pallier aux risques accrus de résidus médicamenteux engendrés par cette pratique, l'Ordre contribue financièrement au gFARAD canadien (Global Food Avoidance of Residus Database). Cette banque de données gérée à partir de la Faculté de médecine vétérinaire de Saint-Hyacinthe et opérée en réseau avec le gFARAD américain, offre à tous les médecins vétérinaires praticiens, un service essentiel d'information sur toute question relative à l'usage sécuritaire de médicaments chez les animaux charcutiers.

Cet indispensable organisme, à but non lucratif, est supporté à bout de bras par des subventions de partenaires associatifs. Compte tenu de sa contribution à l'usage sécuritaire de médicaments chez les animaux, le gFARAD doit pouvoir bénéficier du support financier du gouvernement du Québec.



2. RÔLE PRIMORDIAL DU MÉDECIN VÉTÉRINAIRE EN HYGIÈNE DES VIANDES ET SANTÉ PUBLIQUE

Il est de notoriété internationale que le médecin vétérinaire est le professionnel reconnu et le plus habilité à assurer la gestion efficace des risques associés au domaine de l'innocuité alimentaire. Il est impératif que le Québec se dote d'une infrastructure de contrôle apte à garantir l'hygiène des viandes et la santé publique.

À cet égard, l'Ordre propose des avenues qui paraissent des plus prometteuses.

2.1 Une situation à améliorer

Bien que la perception du public soit généralement positive quant à l'efficacité des systèmes d'inspection au Canada, il n'en demeure pas moins que plusieurs centaines de toxi-infections alimentaires sont dénombrées chaque année au Québec. À titre d'exemple, les dernières données disponibles font état de taux de nouvelles infections annuelles de près de 40 cas par 100 000 habitants pour la campylobactériose, ce micro-organisme (*Campylobacter*) est le plus souvent incriminé dans les toxi-infections alimentaires. Par ailleurs, des taux de 20 cas par 100 000 habitants sont observés pour la salmonelle, alors que plusieurs des souches impliquées démontrent des résistances multiples aux antibiotiques. Il est donc nécessaire d'améliorer le contrôle des différents contaminants alimentaires par un ensemble de mesures.

2.2 Le rôle du médecin vétérinaire

De par sa formation et des prérogatives législatives qui encadrent son domaine exclusif d'exercice, le médecin vétérinaire est le professionnel le mieux placé pour porter un jugement et déterminer les actions à prendre dans le domaine de l'hygiène des viandes, et, d'une manière plus générale, dans le contrôle des contaminants alimentaires. Par ses connaissances sur l'épidémiologie et le contrôle des zoonoses de même que par ses connaissances sur les médications utilisées dans les élevages, il doit jouer un rôle de premier plan dans tout programme de contrôle de risques associés aux aliments. Par ailleurs, les médecins vétérinaires ont directement contribué à l'élaboration des modèles génériques qui ont constitué la pierre d'assise des programmes HACCP actuels. De plus, plusieurs médecins vétérinaires collaborent déjà à titre de valideurs pour des programmes en vigueur sur les fermes, tel le modèle AQC™ dans le secteur porcin.



Malgré ce constat, pour des contraintes d'ordre financier, le nombre et l'implication des médecins vétérinaires dans le domaine de la salubrité des aliments et le contrôle de maladies animales se sont trouvés amoindris au Québec au cours de la dernière décade. Bien qu'un effort de réajustement ait débuté, il apparaît crucial d'y accroître le nombre des médecins vétérinaires impliqués.

Dans l'Union européenne, le médecin vétérinaire joue un rôle central et déterminant dans tous les aspects du contrôle des contaminations alimentaires, en particulier au sein de l'Office alimentaire et vétérinaire. À l'inverse, on observe au Canada, une tendance à confier des aspects importants du développement des programmes de contrôle des pathogènes dans les viandes à des non-vétérinaires.

Il est reconnu que le médecin vétérinaire est le professionnel habilité à traiter des dossiers de gestion des risques associés aux viandes. Sa présence prépondérante dans tous les programmes d'inspection est un impératif. La récente crise de la vache folle a souligné de manière convaincante l'importance de la profession vétérinaire dans le domaine de l'innocuité alimentaire.

2.3 Des abattages sans la présence de médecins vétérinaires

Au Québec, plus d'une centaine d'abattoirs sous l'égide du MAPAQ peuvent procéder à l'abattage et la transformation de produits carnés sans la présence d'un médecin vétérinaire pour effectuer les inspections *ante* et *post mortem*.

Plusieurs pathologies d'importance en santé publique, comme le botulisme, la rage, l'encéphalopathie spongiforme ne peuvent être détectées efficacement que lors d'un examen *ante mortem*.

Le cas d'ESB en Alberta a été détecté dans un abattoir sous inspection vétérinaire provinciale lors de l'examen *ante mortem* de l'animal. Si cette vache avait transité dans un abattoir québécois provincial sans inspection vétérinaire, il est plus que probable qu'elle n'aurait jamais été découverte.

L'inspection vétérinaire est obligatoire dans les établissements fédéraux d'abattage dont les produits sont offerts notamment à l'exportation. Le Québec doit revoir les normes d'inspection pour garantir aux consommateurs québécois de pouvoir bénéficier des mêmes standards de qualité et de sécurité alimentaire que les autres clientèles.

2.4 La problématique de la relève et pénurie de ressources

La problématique de la relève en médecine vétérinaire, liée à des facteurs sociaux, économiques et ponctuels, affectera négativement, si elle persiste, la production d'aliments sécuritaires. Il convient de relever la responsabilité et le rôle économique déterminant du MAPAQ dans la résolution de cette problématique.

Parallèlement, malgré l'adoption de règlements de contrôle en vertu de la *Loi sur la protection sanitaire des animaux*, l'insuffisance de ressources humaines rend, en pratique, inopérants certains aspects de la législation. Le manque d'inspecteurs du MAPAQ affectés à la ferme et dans les meuneries se traduit par un laxisme dangereux dans l'application des mesures de contrôle.

3. COMMENTAIRES SUR LE VOLET DU SYSTÈME D'INSPECTION

Soulignons d'emblée la qualité du document consultatif en appui à la réflexion des intervenants. Bien que l'Ordre ne partage pas entièrement la même lecture de l'efficacité du système d'inspection québécois actuel, les différentes notions permettant de bien saisir les problématiques soulevées sont clairement exposées dans une synthèse rigoureuse.

3.1 La recherche et le développement

Il est certes intéressant de comptabiliser les montants investis en recherche et en développement agroalimentaire. On peut se questionner toutefois, quant à la portion de cette somme qui y est réellement consacrée dans des secteurs directement reliés à la salubrité et à l'innocuité des aliments. Le fait que le document n'indique pas les sommes consenties à la recherche et au développement dans le domaine de l'innocuité alimentaire est en soi un fait révélateur et semble indiquer qu'un bien faible pourcentage est investi dans ce domaine.

Si l'on veut réellement supporter les politiques de contrôle des aliments par des recherches ciblées, il convient de se doter de programmes cohérents sur la mise au point et la validation d'épreuve de dépistage rapide des pathogènes alimentaires chez les animaux vivants comme dans les produits finis, d'un système d'épidémiosurveillance actif, et d'études en modélisation et en analyse du risque. Seules des données scientifiques crédibles pourront orienter et soutenir ces politiques et ces programmes.

Il serait sage de faire preuve de circonspection dans l'utilisation de données ou de technologies développées dans d'autres pays. Des différences significatives d'un pays à l'autre dans la prévalence et la composition des contaminants font en sorte que l'utilisation de données ou de méthodologies développées ailleurs doit être validée avant leur éventuelle application au Québec et au Canada.

Un meilleur système de surveillance développé par la recherche permettra également de cibler les secteurs alimentaires les plus à risque, de dépister les problématiques émergentes et possiblement de prévenir ou limiter les conséquences des actes de bioterrorisme. Il demeure primordial de se doter d'un système de surveillance proactive.

3.2 L'importance de la communication du risque

L'Ordre se déclare entièrement en accord avec l'opinion exprimée par le MAPAQ dans son plan stratégique 2001-2002, à l'effet que la communication du risque est une étape cruciale dans la gestion améliorée des risques associés aux aliments. Ce volet a souvent été négligé dans le passé et tout effort dans le sens d'une meilleure communication est de nature à bonifier la situation relative aux toxi-infections alimentaires.

Cette communication du risque devrait cibler prioritairement le consommateur. Il faut saluer les initiatives déjà en place, telle l'inscription de mise en garde sur les étiquettes de bœuf haché et souhaiter que ce genre d'outil de communication soit étendu à d'autres aliments à risques.

3.3 L'approche « de la ferme à la table »

L'Ordre partage la proposition de la Commission à l'égard de l'approche « de la ferme à la table » pour gérer les risques associés aux aliments. D'une façon générale, les pays qui ont obtenu les meilleurs résultats dans le contrôle des pathogènes alimentaires, comme les pays scandinaves, sont ceux qui ont adopté cette approche.

À la ferme, l'expertise du médecin vétérinaire praticien permet d'établir des programmes de médecine préventive et d'assurer le suivi sanitaire des troupeaux. En collaboration avec le producteur, il met en place une série de mesures pour gérer et diminuer les risques de maladie. Il s'agit de mesures tels l'éducation à la biosécurité, la vaccination préventive, l'établissement de régime nutritionnel, l'usage judicieux de médicaments et l'aide à la conformité au programme d'assurance qualité.

À l'heure actuelle, les actes vétérinaires reliés à l'assurance qualité ne sont pas couverts par le système du *Programme d'amélioration de la santé animale au Québec (ASAQ)*. Étant donné l'importance en santé publique de ces actes vétérinaires reliés au contrôle des contaminants alimentaires à la ferme, il apparaît souhaitable que ce type d'activité soit couvert par ce régime.

3.4 De l'importance de l'application des principes HACCP

La lecture du document permet de très bien saisir l'importance, dans les différents pays, des modèles HACCP dans le contrôle des dangers associés aux aliments. Dans le contexte d'une implantation généralisée de ces modèles de gestion des risques dans plusieurs pays industrialisés, la position du Québec, où ces modèles sont non



obligatoires et où seulement six établissements sont reconnus HACCP sur une possibilité de plusieurs dizaines de milliers d'établissements, paraît très précaire.

Il est important que ces modèles soient aussi développés et appliqués dans certains secteurs dont l'importance a été, à ce jour, sous-estimée, dont celui du transport des animaux et celui des nourritures animales. On ne saurait mettre en place des programmes de contrôle des pathogènes de type HACCP au niveau des fermes sans que les véhicules transportant les intrants et extrants ne soient soumis aux mêmes règles de biosécurité strictes, sans risque de compromettre inconsidérément les mesures de contrôle appliquées à la ferme.

3.5 Corollaires à l'application obligatoire des modèles HACCP

L'obligation d'appliquer des modèles HACCP dans toute l'industrie alimentaire exigera des ajustements de la part de l'industrie agroalimentaire. Les mécanismes de reconnaissance, nécessaires pour appuyer ces programmes se doivent donc d'être à la fois souples et crédibles. L'approche actuelle fondée sur la certification par des organismes de type ISO est longue et contraignante. Des corrections à cet égard devront être apportées afin de faciliter l'implantation de ces programmes dans l'industrie agroalimentaire québécoise.

D'autre part, la généralisation de l'utilisation des modèles HACCP entraînera des besoins en formation et en encadrement des différents intervenants. On ne saurait trop insister sur la nécessité de mettre en place des programmes de formation crédibles respectant des normes reconnues comme celles de l'Agence canadienne d'inspection des aliments ou celles de l'International Meat and Poultry HACCP Alliance. De tels programmes sont indispensables pour assurer au système québécois une crédibilité internationale.

4. RÉPONSES AUX QUESTIONS RELATIVES AU SYSTÈME D'INSPECTION DES ALIMENTS

4.1 Efficacité des systèmes québécois et canadien

À la lumière des statistiques disponibles relatives à l'incidence des maladies entériques d'origine alimentaire au Québec, du retard de l'industrie agroalimentaire québécoise dans l'application des normes HACCP, de la présence de nombreux abattoirs sans supervision vétérinaire et de la quasi-absence de système de surveillance active des toxi-infections alimentaires, le système québécois actuel d'inspection des aliments apparaît tout au plus acceptable et très certainement perfectible. Le système canadien, de par ses normes plus strictes et par l'application systématique des normes HACCP, apparaît plus performant. Dans les deux cas, il s'avère primordial de fixer des objectifs clairs en terme de contamination des aliments (par exemple des taux de contamination maximums compatibles avec ce que les pays les plus performants peuvent atteindre) et, par un système de surveillance active, de vérifier l'atteinte des objectifs fixés. Il apparaît aussi souhaitable d'intégrer, dans ces programmes de surveillance et de contrôle, les nouvelles techniques rapides de dépistage des contaminants pour optimiser les possibilités de réaction en temps réel lors de contaminations significatives.

4.2 Les lois et règlements sont-ils adéquats?

Le gouvernement fédéral a institué une nouvelle réglementation qui obligera très prochainement l'application des normes HACCP dans tous les établissements d'abattage et de transformation sous sa juridiction. Ceci forcera les quelques rares établissements sous sa juridiction encore non conformes à le devenir. Il est essentiel que les mêmes normes soient déclarées obligatoires pour les établissements sous juridiction provinciale au Québec.

Par ailleurs, il apparaît tout aussi important d'inclure dans les exigences réglementaires des seuils limites qui fixeraient des taux maximums de contamination des aliments par les principaux pathogènes entériques (*Campylobacter*, *Salmonella*).

L'Union européenne vient tout juste d'adopter une série de lois et directives portant sur le monitoring et le contrôle de la salmonelle et autres agents de toxi-infections dans les aliments. L'adoption de telles mesures concrétise l'importance qu'accordent ces pays au dépistage et à la réduction des toxi-infections alimentaires. Le Québec ne peut se permettre l'immobilisme dans le contrôle de ces infections dans les différents secteurs de production et doit aller de l'avant avec des programmes de contrôle intégré dans une approche « de la ferme à la table ».



4.3 Partage des responsabilités

Au Québec, le partage des responsabilités quant à l'inspection des établissements impliqués dans la production d'aliments ne pose pas, selon nous, de problèmes majeurs. La nécessité d'uniformiser les normes dans tous ces établissements s'avère le facteur déterminant.

4.4 Normes d'inspection des aliments

Les normes HACCP doivent devenir obligatoires dans tous les établissements. Le rôle principal des inspecteurs de ces établissements devrait être de les vérifier en regard de l'application de ces normes.

La présence des médecins vétérinaires devrait être obligatoire dans les établissements d'abattage. Tous les établissements devraient être régis par le même régime d'inspection et par les mêmes normes de telle sorte que les abattoirs de catégorie B soient abolis.

4.5 Généralisation des normes HACCP

Il est important que ces normes soient appliquées dans l'ensemble de l'industrie pour les raisons énumérées plus haut.

4.6 Aliments transgéniques et aliments à valeur ajoutée

À la lumière des connaissances scientifiques actuelles, le problème relatif aux organismes modifiés génétiquement n'en est pas un de gestion des risques, puisque ceux-ci sont considérés infimes, mais plutôt un problème de perception d'un risque potentiel et d'éducation du consommateur. Les aliments à valeur ajoutée devraient quant à eux être évalués par une analyse adéquate du risque.

4.7 Harmonisation avec les normes des autres pays producteurs

Les normes HACCP sont volontaires au Québec alors que le *Codex Alimentarius* (Code alimentaire) établit le HACCP comme la référence internationale en matière de gestion des risques alimentaires. Il est donc nécessaire d'adopter les normes HACCP non

seulement pour donner l'accès aux Québécois à des produits de la plus grande qualité possible, mais également pour démontrer aux marchés d'exportation que le Québec se conforme aux standards internationaux.

4.8 Les produits importés

Les produits importés devraient être soumis aux mêmes normes que les produits domestiques et les analyses de risques sur ces produits devraient être au moins aussi rigoureuses que pour les produits domestiques.

4.9 Fiabilité et compétitivité

Étant donné que les normes HACCP ne sont pas obligatoires à l'heure actuelle, l'accès aux marchés d'exportation s'en trouve compromis, diminuant d'autant la compétitivité de l'industrie agroalimentaire du Québec.

5. COMMENTAIRES SUR LE VOLET TRAÇABILITÉ DES ALIMENTS

La traçabilité des aliments est sans nul doute l'une des pierres angulaires du maintien la sécurité alimentaire pour le consommateur. Elle a, de plus, comme corollaire l'avantage non négligeable de contribuer à la protection du cheptel animal contre les maladies exotiques.

L'Ordre est en accord avec les principes étayant la proposition de réglementation avancée par l'Union européenne relativement à la traçabilité. L'absence d'entente entre les juridictions fédérale et provinciale ne devrait pas freiner les initiatives du Québec qui en font un chef de file en ce domaine.

L'Ordre déplore toutefois que les systèmes actuels de traçabilité s'interrompent au point d'inspection des carcasses, contrairement à ce qui a cours dans plusieurs pays d'Europe. Une fois de plus, ce choix rend le Québec vulnérable dans les cas de toxi-infections sévères majeures, où il importe de procéder à des rappels et d'identifier les fermes à l'origine des denrées incriminées.

Finalement, l'Ordre s'étonne et voire même s'inquiète de constater qu'au Québec, le programme de traçabilité soit géré par un organisme dont le conseil d'administration est contrôlé par les associations de producteurs, alors que les volets santé publique et santé animale constituent la pierre angulaire de la traçabilité.

6. RÉPONSES AUX QUESTIONS RELATIVES AU SYSTÈME DE TRAÇABILITÉ

6.1 Objectif 2005

Bien qu'il semble irréaliste, à prime abord, de pouvoir implanter dans un tel délai un système de traçabilité dans tous les secteurs de production animale au Québec, il n'en demeure pas moins que tous les efforts doivent être faits afin d'établir le plus rapidement ces systèmes.

6.2 Les autres secteurs

De même, il apparaît évident que le Québec a avantage à mettre en place le plus rapidement possible un système de traçabilité dans les autres secteurs de la chaîne alimentaire.

6.3 Juridiction en matière de traçabilité

L'absence d'entente sur la répartition des responsabilités fédérale et provinciale respectives pourrait nuire à l'application harmonieuse de la traçabilité et engendrer des dépenses supplémentaires pour le Québec.

L'Ordre est néanmoins d'avis que le Québec ne peut se permettre d'attendre une éventuelle entente avant d'agir.

6.4 Utilité et coût d'un cadre réglementaire global de traçabilité

Il serait utile pour le Québec d'adopter un tel cadre réglementaire.

6.5 Compatibilité avec le système canadien

Le fait de se doter d'un système différent et plus performant que celui appliqué ailleurs au pays ne présente pas selon nous un problème majeur en autant que des efforts soient faits pour y intégrer les exigences minimales canadiennes et assurer sa pérennité avec le système canadien.

6.6 Mieux gérer les crises

Un système de traçabilité plus performant sera évidemment plus apte à gérer les crises sanitaires. Retracer les antécédents d'un animal atteint de l'ESB, par exemple, serait une opération probablement plus efficace et plus rapide au sein du système de traçabilité québécois.

7. COMMENTAIRES SUR LE VOLET ÉTIQUETAGE

Bien que l'OMVQ se sente moins directement concerné par cette section du document de consultation, voici néanmoins quelques commentaires qui établissent globalement sa position.

D'une manière générale, l'Ordre est d'avis que le consommateur doit être informé de la manière la plus complète possible. Même si les connaissances scientifiques en matière des OGM suggèrent fortement que les risques pour la santé associés à ces aliments sont infimes, le fait de laisser le consommateur dans l'ignorance relative à la présence d'OGM dans une denrée, est plutôt de nature à éveiller sa suspicion. Si l'on prend la peine de bien sensibiliser le consommateur de l'innocuité de ces aliments, il réalisera de lui-même la sécurité voire les avantages de ces produits.

L'Ordre est également d'avis que l'étiquetage pourrait aussi être mieux utilisé afin d'éduquer le consommateur sur la manipulation adéquate des aliments à risque. Un des maillons les plus faibles du système actuel se situe au niveau du consommateur. En effet, la majorité des toxi-infections alimentaires sont associées à des incidents survenus au niveau de la distribution, de l'entreposage, de la manipulation et de la consommation elle-même.

Une meilleure formation du personnel qui manipule les aliments ainsi qu'une meilleure information à l'intention du consommateur contribueraient grandement à responsabiliser le consommateur et à diminuer les incidents. Même s'il est crucial d'intervenir très tôt en amont, au niveau des fermes pour s'assurer que les produits animaux entrant dans le système de transformation soient les moins possibles contaminés, il faut s'assurer que toute contamination éventuelle ne puisse être amplifiée par des incidents au niveau du consommateur.

RECOMMANDATIONS

Que les systèmes HACCP soit rendus obligatoires de la ferme à la distribution;

Que la présence des médecins vétérinaires soit obligatoire dans tous les établissements d'abattage;

Que des mesures soient prises tant par le MAPAQ que par Santé Canada pour mieux contrôler la circulation des médicaments destinés aux animaux;

Que des seuils limites quant à la contamination des aliments soient établis;

Qu'un système de surveillance active, avec les infrastructures requises en laboratoire, des principaux agents responsables de toxi-infections soit mis sur pied afin de s'assurer du respect des seuils et dépister les problématiques émergentes;

Que des systèmes intégrés de contrôle des pathogènes soient mis sur pied incluant un dépistage des élevages contaminés afin d'éviter l'entrée de lots d'animaux très contaminés en transformation;

Que la mise en place des systèmes de traçabilité se poursuive à un rythme soutenu.

CONCLUSION

Compte tenu des inquiétudes croissantes des consommateurs et des problématiques actuelles en sécurité alimentaire, le moment s'avère particulièrement bien choisi pour repenser le système québécois d'inspection des aliments en vue d'optimiser son fonctionnement et d'assurer au consommateur l'accès à des denrées alimentaires sécuritaires.

Ce système devra s'appuyer sur des normes reconnues internationalement telles les normes HACCP, applicables de la ferme à la table, et avoir des objectifs clairs en terme de seuils de contamination à respecter. Ce système devra être soutenu par des systèmes de traçabilité et de surveillance active adéquats et des laboratoires à la fine pointe de la technologie. Le médecin vétérinaire doit être appelé à jouer un rôle central dans les systèmes d'inspection et la profession vétérinaire est prête à relever le défi.