

Affectation 3 (b) — Bureau du vétérinaire en chef — Salubrité des aliments

Le Bureau du vétérinaire en chef (VC) a pour objectif général la protection des animaux, des aliments et des personnes. Cet objectif se traduit par quatre objectifs stratégiques :

- protéger la santé de la population contre les maladies animales qui peuvent se transmettre directement ou indirectement des animaux aux êtres humains;
- protéger la salubrité de l’approvisionnement alimentaire, de la ferme à la fourchette, afin de protéger la santé des Manitobains et de justifier la confiance accordée à la production alimentaire manitobaine au Canada et à l’étranger;
- protéger la santé et le bien-être des animaux pour obtenir des retombées économiques et des avantages intrinsèques;
- protéger le commerce des produits agricoles en mettant en oeuvre des programmes de certificat de salubrité et d’assurance.

Protéger la santé de la population contre les maladies animales qui peuvent se transmettre directement ou indirectement des animaux aux êtres humains.

Le premier objectif stratégique vise la capacité de détection, d’analyse et de réaction aux maladies animales qui peuvent avoir des incidences sur la santé humaine. À la suite de la réorganisation de la Section de l’hygiène vétérinaire et de la protection des animaux sous l’autorité du VC, deux nouveaux postes ont été créés : un poste de vétérinaire de contrôle des zoonoses et un poste d’épidémiologiste-analyste du risque. Pourvus le 1^{er} janvier 2007, les postes aideront le VC à promouvoir la santé publique vétérinaire en accroissant la capacité de détecter les maladies qui préoccupent la santé publique et à y réagir.

Le Manitoba continue d’offrir un leadership au sein du Réseau canadien de surveillance zoonositaire (RCSZ). Le Réseau comprend tous les laboratoires de diagnostic vétérinaire du pays et il est présentement actif dans le dépistage de l’encéphalopathie spongiforme bovine (ESB). La grippe aviaire devrait s’ajouter bientôt au mandat du Réseau.

Présidé par le VC, un comité directeur sur les zoonoses se réunit périodiquement. Créé en 2006, le comité comprend des représentants du Ministère, de Conservation Manitoba, de Santé Manitoba, de la Division de la sécurité et de l’hygiène du travail et de l’Agence canadienne d’inspection des aliments (ACIA).

Le Règlement sur les maladies des animaux déclarables pris en vertu de la Loi sur les maladies des animaux a été enregistré le 26 mars 2007. Il rend déclarables dans toute la province les 73 maladies désignées déclarables par le gouvernement fédéral, ainsi que quatorze autres maladies qui soulèvent des préoccupations zoonotiques ou économiques. Le Règlement facilitera la communication avec d’autres organismes tels que Santé Manitoba et l’ACIA afin de réagir aux menaces de maladie en temps utile.

Le VC a été représenté au sein de divers comités fédéraux-provinciaux-territoriaux qui traitent de la santé publique. Le personnel du VC a fait une présentation sur la fièvre charbonneuse lors de la réunion nationale sur le virus du Nil occidental et d’autres zoonoses non entériques organisée par l’Agence de la santé publique du Canada (ASPC). Il a également été représenté au sein du groupe thématique du Comité sur les zoonoses non entériques de l’ASPC.

Protéger la salubrité de l'approvisionnement alimentaire, de la ferme à la fourchette, afin de protéger la santé des Manitobains et de justifier la confiance accordée à la production alimentaire manitobaine au Canada et à l'étranger.

La Section de la salubrité des aliments a procédé à des inspections en vertu de la *Loi sur les produits laitiers*, de la *Loi sur la diversification de l'industrie du bétail*, de la *Loi sur les animaux de ferme et leurs produits* et, dans un rôle limité, de la *Loi sur la conservation de la faune*. L'industrie laitière est réglementée en vertu de diverses dispositions des lois ci-dessus. Le personnel a procédé à plus de 600 inspections de fermes laitières, à environ 440 réinspections de fermes laitières et à 50 visites d'exploitation pour aider des producteurs à régler des problèmes liés à la qualité et à la salubrité du lait. De plus, il a inspecté 71 camionneurs de lait en vrac qui desservaient les fermes laitières afin de vérifier l'exercice de leurs fonctions telles que le prélèvement d'échantillons pour l'analyse de la qualité, le soin apporté aux échantillons et la désinfection des camions. La Section a accordé des permis à 15 installations de traitement du lait et a agréé 238 membres du personnel de l'industrie laitière. Il a effectué 30 inspections d'usine et visites de suivi qui ont veillé à la conformité avec des pratiques de fabrication satisfaisantes. Le Pasteurization Control Program est demeuré une priorité importante en matière de sécurité des consommateurs.

En janvier 2006, le Ministère a signé la convention accessoire de l'Initiative d'assurance de la salubrité des aliments avec Agriculture et Agroalimentaire Canada en vue de promouvoir des systèmes d'assurance de la salubrité des aliments, comme les bonnes pratiques de gestion, les programmes d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (ARMPC) et le système d'assurance de la salubrité des aliments ISO 22000 de l'Organisation internationale de normalisation, auprès des usines de transformation non enregistrées par le gouvernement fédéral.

L'Initiative d'assurance de la salubrité des aliments comprend deux volets, soit la diffusion et la mise en oeuvre :

- le volet de diffusion comprend des activités de formation et de promotion visant à rehausser les connaissances et à aiguïser la sensibilité en matière de salubrité des aliments chez les intervenants de l'industrie de la transformation des aliments;
- le volet de mise en oeuvre finance de diverses manières les transformateurs non enregistrés par le gouvernement fédéral afin de leur permettre d'élaborer et de mettre en place des systèmes d'assurance de la salubrité des aliments.

On a embauché six employés pour une période déterminée, soit quatre pour les systèmes d'assurance de la salubrité des aliments et deux pour les activités d'information et de développement des connaissances, pour réaliser les objectifs de l'Initiative. À la fin de mars 2007, 35 transformateurs non enregistrés par le gouvernement fédéral avaient demandé un financement. Ils représentaient des abattoirs, des entreprises de transformation de la viande, des entreprises de transformation des graines oléagineuses, des producteurs de légumineuses et de légumes et le secteur céréalier. On a signé onze accords de contribution avec des transformateurs. Le personnel de l'Initiative a communiqué avec tous les transformateurs admissibles en vue de promouvoir la salubrité des aliments. Il a aussi rédigé le *Manitoba HACCP Advantage Standard Manual* et un guide d'accompagnement. Le personnel a animé onze ateliers sur les bonnes pratiques de gestion et l'ARMPC, a formé plus de 220 membres du personnel de l'industrie alimentaire et a tenu des discussions avec toutes les équipes PRO du Ministère au sujet des programmes de salubrité des aliments.

Le personnel collabore également avec la Commission canadienne des grains et le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario à l'élaboration de plans d'ARMPC pour le secteur des grains et des oléagineux.

Le personnel a offert son expertise aux Producteurs de dindons du Manitoba, à l'Office canadien de commercialisation du dindon, à la Fédération canadienne du mouton et à la Fédération canadienne nationale de la chèvre afin que ces organismes élaborent des programmes de salubrité des aliments à la ferme. Il a également participé à plusieurs examens techniques de programmes nationaux de salubrité des aliments à la ferme.

Dans le cadre de ses activités de gestion du savoir, le personnel a préparé 47 documents et 11 feuillets d'information sur des sujets relatifs aux bonnes pratiques de gestion, à l'ARMPC et à la salubrité des aliments. Les documents ont fourni des renseignements précis à l'industrie de la transformation. Les transformateurs, les consommateurs et le personnel du Ministère ont soumis 35 demandes d'information sur la salubrité des aliments.

Le VC a été actif au sein du Groupe de travail fédéral-provincial-territorial sur la traçabilité, qui a reçu le mandat d'établir un système de traçabilité agroalimentaire au Canada. Le personnel a également participé à des groupes de travail sur la désignation des locaux et sur la traçabilité des porcs. Le VC a aussi mis sur pied une équipe horizontale de recherche sur la traçabilité agroalimentaire afin d'explorer les meilleurs moyens de mettre en oeuvre la traçabilité au Manitoba. De plus, on a mis en oeuvre un projet pilote en collaboration avec la société IBM afin d'étudier les renseignements disponibles sur la traçabilité et la façon d'établir un système de traçabilité qui engloberait le producteur, l'abattoir et le magasin de détail. Le projet devrait être parachevé en septembre 2007.

Protéger la santé et le bien-être des animaux pour obtenir des retombées économiques et des avantages intrinsèques.

Un système amélioré de détection et de surveillance des maladies animales est présentement en cours de développement. Le système a des liens avec la base de données du Laboratoire de diagnostic vétérinaire et il pourra analyser les tendances temporelles et spatiales en matière de maladies animales au Manitoba. Le système offrira non seulement une surveillance des résultats de laboratoire au moment du diagnostic des maladies, mais il aura aussi recours à la surveillance syndromique afin de fournir une alerte rapide des menaces que peuvent poser des maladies émergentes.

On poursuit la planification interorganisationnelle et intergouvernementale d'une réaction à une possible poussée de grippe aviaire au Manitoba. On a tenu une séance d'information en février 2007 afin de faire connaître aux employés du gouvernement manitobain les progrès du comité de planification. Le VC et les membres du personnel ont offert plusieurs présentations sur la grippe aviaire et son épidémiologie. Le VC continue également de soutenir la surveillance de la grippe aviaire chez les oiseaux morts et dans les petites exploitations avicoles dans le cadre du programme de lutte contre la grippe aviaire dans les petits troupeaux de volaille.

Dans le cadre du Plan de soutien à l'éradication des maladies animales exotiques (PSEMAE), le Ministère participera au soutien de la population en cas d'urgence vétérinaire. L'ACIA organisera une simulation de situation de grippe aviaire en août 2007 qui permettra au Ministère de vérifier sa capacité de traitement d'une situation de maladie animale exotique.

Le personnel a élaboré un modèle de plan de dépeuplement du bétail pour les municipalités, les gouvernements provinciaux et l'industrie pour les situations d'urgence de maladie du bétail. Il a aussi élaboré les critères d'emplacement pour un site d'enfouissement des animaux morts. Le modèle de plan et les critères ont été élaborés par des membres du personnel de la Section de la salubrité des aliments, en consultation avec divers organismes des gouvernements fédéral et provincial.

Le Bureau du vétérinaire en chef administre la *Loi sur le soin des animaux* en répondant aux plaintes relatives à la violence et la négligence envers les animaux, qu'il s'agisse d'animaux de ferme ou de compagnie. En 2006, on a examiné 268 plaintes liées au bien-être des animaux et on a fait 20 saisies d'animaux. Le nombre de cas visant le bétail s'est accru par rapport à 2005, peut-être en raison d'une combinaison des revers financiers causés par l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) et des températures sèches qui ont gêné la croissance des pâturages et des cultures.

Le personnel de la Section de la salubrité des aliments est responsable de l'administration et de l'application de la *Loi sur la diversification de l'industrie du bétail* et du *Règlement sur l'élevage des wapitis*. Il a procédé à 29 inspections de fermes de wapitis pour veiller à ce que les installations soient bien construites et entretenues et que les éleveurs respectent les dispositions des textes législatifs. Le personnel a également mis à jour la base de données qui contient tous les renseignements sur chacun des wapitis d'élevage et sur l'ensemble des animaux de chacune des exploitations.

Protéger le commerce des produits agricoles en mettant en oeuvre des programmes de certificat de salubrité et d'assurance.

L'objectif met de l'avant le commerce agricole et la viabilité économique des producteurs manitobains par l'élaboration et la mise en oeuvre de programmes de surveillance et de certificat de salubrité qui visent des maladies et des secteurs particuliers. L'objectif vise des éléments tels que les services extérieurs d'épidémiologie et de surveillance des maladies de la volaille, qui participent à l'inspection des couvoirs, à la surveillance de la salmonelle et à des examens de sang nécessaires à l'obtention de permis d'exportation pour les troupeaux de dindes de reproduction. Les services ci-dessus offrent une vérification et une supervision par des tiers afin de permettre les exportations aux États-Unis.

Les couvoirs et la délivrance des permis d'élevage de volaille sont réglementés par la *Loi sur les animaux de ferme et leurs produits* et le *Règlement sur les troupeaux fournisseurs de couvoirs*. Le personnel a approuvé 72 troupeaux fournisseurs de couvoirs et a délivré un permis d'exploitation à 10 couvoirs. Il a inspecté 123 exploitations avicoles pour veiller à leur conformité aux normes de sécurité et de qualité et il a délivré un permis à 11 négociants de volaille.

On a commencé à élaborer des normes alimentaires harmonisées au Canada, y compris le développement de systèmes d'ARMPC, et la Section de la salubrité des aliments contribue à ce travail. Son personnel participe également à un certain nombre de comités nationaux qui traitent de l'industrie agroalimentaire, y compris le Groupe national de liaison pour la qualité du lait et des produits laitiers, le comité fédéral-provincial sur le secteur laitier, la Fédération internationale de laiterie et le sous-comité fédéral-provincial-territorial sur les équivalences techniques dans le secteur laitier.

Aider l'industrie à établir et à maintenir des normes et des pratiques en matière de salubrité des aliments.

Le Ministère adopte une approche fondée sur le risque à ses activités d'inspection et il met l'accent sur des approches préventives à la réduction des risques de maladie d'origine alimentaire. De plus en plus d'usines de transformation mettent en oeuvre l'ARMPC en raison des forces du marché et de la demande de programmes de salubrité des aliments par les établissements de détail et les services alimentaires.

On évalue que la province compte 600 établissements de transformation alimentaire qui bénéficient d'une autorisation provinciale, à l'exclusion des restaurants. En 2007, le Ministère a accepté la responsabilité de l'inspection des usines de transformation des aliments autorisées qui n'ont pas de point de vente de détail, soit la moitié de l'ensemble de ces établissements. Santé Manitoba conserve l'inspection des usines qui ont un point de vente de détail. De plus, la responsabilité de l'Accord Canada-Manitoba sur l'inspection des viandes, qui régit l'inspection des abattoirs provinciaux, est sur le point d'être transférée de Santé Manitoba au Ministère. Les rôles respectifs des deux ministères seront précisés dans le cours du transfert des responsabilités.

Toutes les activités d'inspection et d'enquête nécessaires aux termes des mesures législatives prescrites ont été complétées. Les inspections visent 15 laiteries, 238 employés de laiterie autorisés, plus de 600 fermes laitières et 71 transporteurs de lait cru.

Le Ministère collabore avec d'autres entités provinciales à la conception d'un cadre national en matière de salubrité des aliments pour les usines de transformation non enregistrées par le

gouvernement fédéral. La mise en oeuvre de l'accord sur l'Initiative d'assurance de la salubrité des aliments conclu entre le Ministère et Agriculture et Agroalimentaire Canada et la mise en oeuvre de systèmes d'assurance de la salubrité des aliments ont produit les résultats suivants :

- 35 transformateurs non enregistrés par le gouvernement fédéral ont commencé à élaborer des programmes de salubrité des aliments;
- 220 employés de l'industrie ont reçu une formation sur la salubrité des aliments;
- on a offert 11 ateliers sur les bonnes pratiques de gestion et l'ARMPC;
- on a commencé à établir un centre de ressources techniques en matière de salubrité des aliments (réponse à 25 demandes d'information individuelles);
- on a préparé 11 feuillets d'information pour l'industrie;
- on a élaboré un cours d'une semaine sur la salubrité des aliments en collaboration avec l'Université du Manitoba;
- le site Web du Bureau du vétérinaire en chef et du Centre de compétence en salubrité des aliments contient désormais 130 pages et 90 liens hypertextes externes;
- on a rédigé le *Manitoba HACCP Advantage Standard Manual* et un guide d'accompagnement;
- on a commencé à collaborer avec l'ACIA à la reconnaissance des programmes de salubrité des aliments à la ferme.

Au Manitoba, 21 groupements de producteurs spécialisés ont commencé à élaborer 30 programmes de salubrité des aliments. Le Ministère collabore avec des groupes de producteurs, tels que les Producteurs de dindons du Manitoba, à l'élaboration d'un système de vérification à la ferme pour les programmes nationaux de salubrité des aliments à la ferme qui sont mis en oeuvre au Manitoba. En 1997, il n'y avait aucun programme du genre. Trois groupements de producteurs spécialisés participent aujourd'hui à un taux de 90 %. On s'attend à ce qu'un nombre accru d'agriculteurs et de producteurs participent aux programmes de salubrité des aliments à la ferme.

En coopération avec l'Université du Manitoba et Santé Manitoba, on a commencé à préparer une évaluation de la capacité des usines de transformation et de la production alimentaire au Manitoba.

Indicateurs de rendement

Établir un système de surveillance à alerte rapide efficace au Manitoba

Des membres du personnel du Bureau du vétérinaire en chef sont des intervenants clés dans la direction du volet de surveillance du Réseau canadien de surveillance zoonositaire (RCSZ). Il est important de reconnaître les poussées de maladie animale afin qu'elles soient contenues rapidement et qu'on minimise leurs incidences. Les poussées récentes de maladies animales et des incidents de contamination des aliments ont renforcé la nécessité de systèmes d'alerte rapide.

Le personnel a établi des systèmes de surveillance améliorés pour la détection de la grippe aviaire dans la faune aviaire, les petits troupeaux de volaille et les élevages commerciaux.

Le Laboratoire de diagnostic vétérinaire et le Réseau canadien de surveillance zoonositaire (RCSZ) échangent périodiquement des renseignements portant sur l'ESB et la grippe aviaire.

On a entrepris des discussions en vue d'élaborer un programme de surveillance syndromique à l'intention des éleveurs porcins.

Le Manitoba est un chef de file de l'élaboration de modèles nationaux en matière de surveillance de l'hygiène vétérinaire.

Les intervenants sont de plus en plus sensibles au fait que les systèmes d'alerte rapide doivent intégrer des renseignements provenant de nombreuses sources. Au Manitoba, on a commencé à élaborer de nouvelles approches aux systèmes de surveillance des maladies.

Créer un centre d'expertise au Manitoba pour mener des enquêtes sur les poussées de maladie

En collaboration avec l'ACIA, on a détecté des poussées de fièvre charbonneuse et d'ESB en 2006.

On a recueilli des données démographiques sur les animaux, qui ont été cartographiées pour les laiteries et certaines exploitations avicoles commerciales. Ces données seront importantes pour les efforts de contrôle des poussées de maladie, car les poussées des maladies existantes se produisent à un rythme accru et il est important de mener des enquêtes en temps utile et d'une manière scientifiquement rigoureuse afin de prévenir la propagation des maladies.

Établir une structure provinciale de contrôle des maladies animales au Manitoba

On s'attend de plus en plus à ce que les gouvernements réagissent en temps utile et d'une manière efficace aux situations d'urgence telles qu'une maladie animale exotique. La réaction gouvernementale doit inclure la gestion efficace des questions logistiques, telles que l'élimination en masse des carcasses de bétail.

Il est important d'être prêt à réagir à toute menace de maladie ou situation d'urgence en matière de santé animale (p. ex., inondation).

Le Bureau du vétérinaire en chef continue de participer aux initiatives nationales en vue de l'établissement d'un système national de traçabilité agroalimentaire.

Le Ministère a amélioré sa capacité d'utilisation du Système d'information géographique (SIG). Il a embauché de nouveaux employés ayant de l'expérience avec le SIG et le contrôle des zoonoses.

On a élaboré des plans détaillés pour traiter une poussée d'une maladie grave, telle que la grippe aviaire.

Le personnel du Ministère a joué un rôle de premier plan dans les enquêtes visant la maladie débilitante chronique des cervidés (MDC).

Le personnel a dirigé un projet pilote sur l'élimination en masse des carcasses dans une région à forte population de bétail.

À compter du 12 juillet 2007, l'ACIA interdira l'utilisation des matières à risque spécifiées (MRS) dans les aliments, les aliments pour animaux et les engrais.

Améliorer les relations de travail avec d'autres groupes, ministères, directions et organismes

Le Bureau du vétérinaire en chef a lancé des activités de communication et de consultation avec d'autres ministères fédéraux et provinciaux, ainsi qu'avec le Western College of Veterinary Medicine et l'industrie.

Le Ministère devra coordonner les activités de surveillance et de contrôle des poussées de maladie des sections de l'hygiène vétérinaire et de la salubrité des aliments avec d'autres ministères et organismes.

Disséminer en temps utile des renseignements sur l'hygiène vétérinaire et la salubrité des aliments

Le Ministère offre des renseignements sur l'hygiène vétérinaire et la salubrité des aliments aux producteurs et au public dans un format facile d'accès et en temps utile. L'accès aux documents sur le site Web a été amélioré.

Plusieurs employés du Ministère ont produit ou rédigé en collaboration des articles et des documents évalués par des pairs.

Le personnel a offert de nombreux séminaires aux producteurs, aux médecins hygiénistes, aux transformateurs, aux vétérinaires et au public.

Regrouper l'expertise nécessaire à renforcer les capacités de surveillance des maladies, de réaction aux poussées de maladie et de gestion du savoir en matière de contrôle des maladies et de salubrité des aliments, et maintenir un niveau de dotation en personnel suffisant pour la prestation des programmes et des services

Le rôle du Ministère en matière de salubrité des aliments prend de l'expansion. En 2006, il a créé un programme d'hygiène vétérinaire et de protection des animaux sous les auspices du Bureau du vétérinaire en chef. On a embauché plusieurs employés, notamment un gestionnaire, un vétérinaire responsable de la protection des animaux, un vétérinaire responsable de la surveillance de l'hygiène vétérinaire, un vétérinaire responsable du contrôle des maladies et un épidémiologiste-biométricien.

Appliquer la *Loi sur le soin des animaux*

Le nombre d'inspections s'est accru jusqu'à 268 et le nombre de cas de saisie d'animaux s'est accru jusqu'à 20. Un certain nombre de cas se traduiront par des poursuites en vertu de la *Loi sur le soin des animaux*.

On a planifié pour mai 2007 un cours de formation d'agent de protection des animaux.

Le Ministère a maintenu des liens avec le Manitoba Farm Animal Council (MFAC), la Winnipeg Humane Society et la Manitoba Veterinary Medical Association (MVMA).

Soutenir la demande de produits alimentaires et agricoles du Manitoba

Le volume des exportations de produits agricoles et agroalimentaires s'est accru au cours des deux dernières années. Ces exportations sont vitales pour l'économie manitobaine et il est important de continuer de protéger le commerce et les marchés d'exportation.

On prévoit un accroissement de la demande de programmes de certificat de salubrité. À l'heure actuelle, les certificats de salubrité protègent des exportations de poussins, de dindonneaux et d'oeufs d'incubation. Dix couvoirs et 11 négociants de volaille ont reçu un permis d'exploitation et on a effectué des inspections de 123 fermes avicoles et de 72 troupeaux d'approvisionnement des couvoirs.

On a inspecté 29 élevages de wapitis aux termes de la *Loi sur la diversification de l'industrie du bétail*.

3 (b) Bureau du vétérinaire en chef — Salubrité des aliments

Dépenses par affectation budgétaire de moindre importance	Dép. réelles 2006-2007 (milliers de \$)		Dép. prévues 2006-2007 (milliers de \$)	Écart pos./ (nég.) (milliers de \$)	Note expl.
		ETP			
(1) Salaires et avantages sociaux	1 216,5	16,00	1 295,6	(79,1)	
(2) Autres dépenses	445,5		488,6	(43,1)	
Total des dépenses	1 662,0	16,00	1 784,2	(122,2)	