

Annexe V  
Rapport d'état détaillé relatif  
aux recommandations  
depuis 2014

Domaine de vérification	Ministère ou agence	Année	Volume	Chapitre	Par.	Recommandation	État auto-déclaré
Salubrité des viandes - Programme d'inspection des locaux destinés aux aliments	Santé	2016	3	2	54	Nous recommandons que le ministère de la Santé s'assure que les demandeurs de licence pour des locaux destinés aux aliments présentent tous les documents requis et respectent les normes d'inspection des locaux destinés aux aliments avant d'octroyer une licence.	Mise en œuvre
Salubrité des viandes - Programme d'inspection des locaux destinés aux aliments	Santé	2016	3	2	65	Nous recommandons que le ministère de la Santé mette en oeuvre des procédures pour repérer les exploitants illégaux de locaux destinés aux aliments et, par la suite, octroie une licence à l'exploitant ou prenne des mesures d'application pour faire cesser leurs activités. Les procédures devraient être effectuées régulièrement et les résultats documentés.	Mise en œuvre
Salubrité des viandes - Programme d'inspection des locaux destinés aux aliments	Santé	2016	3	2	66	Nous recommandons que le ministère de la Santé examine toutes les licences des locaux destinés aux aliments pour faire en sorte que la classe est exacte et que les droits annuels appropriés sont perçus.	Mise en œuvre
Salubrité des viandes - Programme d'inspection des locaux destinés aux aliments	Santé	2016	3	2	69	Nous recommandons que le ministère de la Santé mette en oeuvre intégralement sa stratégie fondée sur les risques pour les inspections en s'assurant que le personnel suit les procédures opérationnelles normalisées documentées et procède à une évaluation des risques adéquate, et l'actualise chaque année, afin de déterminer la fréquence appropriée des inspections des locaux destinés aux aliments.	Mise en œuvre
Salubrité des viandes - Programme d'inspection des locaux destinés aux aliments	Santé	2016	3	2	75	Nous recommandons que le ministère de la Santé suive les procédures opérationnelles normalisées (PON) documentées pour convenablement effectuer les inspections afin de surveiller le respect des normes d'inspection des locaux destinés aux aliments par les exploitants.	Mise en œuvre
Salubrité des viandes - Programme d'inspection des locaux destinés aux aliments	Santé	2016	3	2	76	Nous recommandons que le ministère de la Santé documente de façon adéquate toutes les inspections en remplissant avec précision et netteté le <i>Formulaire d'inspection des locaux destinés aux aliments</i> .	Mise en œuvre

Domaine de vérification	Ministère ou agence	Année	Volume	Chapitre	Par.	Recommandation	État auto-déclaré
Salubrité des viandes - Programme d'inspection des locaux destinés aux aliments	Santé	2016	3	2	77	Nous recommandons que le ministère de la Santé effectue le nombre requis d'inspections périodiques chaque année (qui est déterminé en évaluant le risque des locaux destinés aux aliments).	Mise en œuvre
Salubrité des viandes - Programme d'inspection des locaux destinés aux aliments	Santé	2016	3	2	78	Nous recommandons que le ministère de la Santé effectue les réinspections en temps opportun pour s'assurer que les infractions des normes d'inspection des locaux destinés aux aliments ont été corrigées.	Mise en œuvre
Salubrité des viandes - Programme d'inspection des locaux destinés aux aliments	Santé	2016	3	2	85	Dans le cadre de la recommandation 2.75, nous recommandons que le ministère de la Santé s'assure que tous les inspecteurs se lavent les mains avant de commencer leur inspection et inscrivent toutes les infractions dans le rapport d'inspection.	Mise en œuvre
Salubrité des viandes - Programme d'inspection des locaux destinés aux aliments	Santé	2016	3	2	86	Nous recommandons que le ministère de la Santé renforce les inspections en vérifiant les températures, la concentration des solutions assainissantes, les registres de formation en matière de salubrité alimentaire, etc., et en effectuant un examen approfondi des registres de l'exploitant exigés par les normes d'inspection des locaux destinés aux aliments.	Mise en œuvre
Salubrité des viandes - Programme d'inspection des locaux destinés aux aliments	Santé	2016	3	2	87	Nous recommandons que le ministère de la Santé encourage l'uniformité entre les inspecteurs par des moyens comme : <ul style="list-style-type: none"> <li>• donner une formation d'appoint sur les PON;</li> <li>• surveiller le respect des PON;</li> <li>• organiser des réunions régulières pour discuter des infractions et des normes d'inspection des locaux destinés aux aliments en faisant preuve de jugement professionnel.</li> </ul>	Mise en œuvre

Domaine de vérification	Ministère ou agence	Année	Volume	Chapitre	Par.	Recommandation	État auto-déclaré
Salubrité des viandes - Programme d'inspection des locaux destinés aux aliments	Santé	2016	3	2	92	Nous recommandons que le ministère de la Santé étudie les avantages de faire le suivi et la surveillance des infractions des normes d'inspection des locaux destinés aux aliments afin de déterminer les tendances et de cibler les efforts des mesures correctives systématiques. (Par exemple, une région pourrait piloter un projet où les infractions sont consignées dans un fichier et ensuite analysées pour déterminer les tendances. Si l'exercice s'avère être bénéfique, un système provincial pourrait être mis en oeuvre.)	Mise en œuvre
Salubrité des viandes - Programme d'inspection des locaux destinés aux aliments	Santé	2016	3	2	95	Nous recommandons que le ministère de la Santé s'assure que des procédures appropriées soient systématiquement suivies et documentées lors de la révocation d'une licence de locaux destinés aux aliments.	Mise en œuvre
Salubrité des viandes - Programme d'inspection des locaux destinés aux aliments	Santé	2016	3	2	102	Il devrait y avoir de graves répercussions pour les locaux destinés aux aliments qui ont leur licence révoquée de manière répétée. Nous recommandons que le ministère de la Santé élimine le non-respect par les exploitants en mettant en oeuvre des mesures d'application plus strictes, comme afficher le respect sur la fenêtre des établissements clairement à la vue du public, donner des contraventions avec amende, imposer des frais de licence progressifs, etc.	Non Mise en œuvre
Salubrité des viandes - Programme d'inspection des locaux destinés aux aliments	Santé	2016	3	2	110	Nous recommandons que le ministère de la Santé améliore ses rapports publics sur le respect des normes d'inspection des locaux destinés aux aliments : <ul style="list-style-type: none"> <li>• en publiant les rapports d'inspection pour tous les locaux destinés aux aliments;</li> <li>• en publiant les résultats de toutes les inspections pour les deux dernières années.</li> </ul>	Non mise en œuvre

Domaine de vérification	Ministère ou agence	Année	Volume	Chapitre	Par.	Recommandation	État auto-déclaré
Salubrité des viandes - Programme d'inspection des locaux destinés aux aliments	Santé	2016	3	2	114	<p>Nous recommandons que le ministère de la Santé établisse une méthode normalisée (à être utilisée par tous les bureaux régionaux) pour conserver des renseignements uniformes, fiables et utiles pour le programme d'inspection des locaux destinés aux aliments, dont les éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les répertoires des locaux destinés aux aliments agréés, comprenant leur classe, leurs droits annuels, l'inspecteur assigné, la catégorie de risque, etc.;</li> <li>• les renseignements requis selon les procédures opérationnelles normalisées, comme les renseignements précis sur les locaux destinés aux aliments reliés à leur évaluation des risques, les infractions majeures et critiques, et la connaissance de la direction et des employés en matière de salubrité alimentaires.</li> </ul>	Mise en œuvre
Salubrité des viandes - Programme d'inspection des locaux destinés aux aliments	Santé	2016	3	2	115	Le système d'inspection manuel actuel ne fournit pas les renseignements dont le Ministère a besoin. Nous recommandons que le ministère de la Santé étudie ce que font les autres provinces dans ce domaine et qu'il automatise le système d'inspection.	Non mise en œuvre
Salubrité des viandes - Programme d'inspection des locaux destinés aux aliments	Santé	2016	3	2	125	Nous recommandons que le ministère de la Santé instaure des pratiques d'assurance de la qualité pour s'assurer que tous les domaines à risque faisant l'objet du <i>Règlement sur les locaux destinés aux aliments</i> soient assujettis à la surveillance de l'assurance de la qualité.	Non mise en œuvre
Salubrité des viandes - Programme d'inspection des locaux destinés aux aliments	Santé	2016	3	2	126	Nous recommandons que le ministère de la Santé fasse la rotation des locaux destinés aux aliments qui sont assignés aux inspecteurs au moins tous les quatre ans comme l'exigent les procédures opérationnelles normalisées (PON).	Mise en œuvre

Domaine de vérification	Ministère ou agence	Année	Volume	Chapitre	Par.	Recommandation	État auto-déclaré
Salubrité des viandes - Programme d'inspection des locaux destinés aux aliments	Santé	2016	3	2	127	Nous recommandons que le ministère de la Santé étalonne l'équipement régulièrement tel que requis par les PON.	Mise en œuvre
Salubrité des viandes - Programme d'inspection des locaux destinés aux aliments	Santé	2016	3	2	128	Nous recommandons que le ministère de la Santé examine en profondeur toutes les PON afin de déterminer si elles sont pratiques. Il conviendrait d'accorder une attention à l'identification des PON qui ne sont pas suivies. (Plus particulièrement, le nombre de dossiers d'inspection par inspecteur à être examinés par le directeur régional peut être excessif.) Nous recommandons également que les PON soient révisées selon les besoins.	Mise en œuvre
Salubrité des viandes - Programme d'inspection des locaux destinés aux aliments	Santé	2016	3	2	154	Nous recommandons que le ministère de la Santé évalue les risques pour la santé publique concernant : <ul style="list-style-type: none"> <li>• les viandes non inspectées;</li> <li>• les exploitants de classe 5 n'ayant pas de formation en matière de salubrité alimentaire;</li> <li>• l'attribution de licences et l'inspection des abattoirs qui font également la transformation de la viande (comme la fabrication de saucisse, de fromage de tête, de viande séchée et autres produits fumés);</li> <li>• les soupers communautaires; et nous recommandons que le Ministère considère actualiser sa réglementation en fonction de ses résultats.</li> </ul>	Non mise en œuvre
Salubrité des viandes - Programme d'inspection des locaux destinés aux aliments	Santé	2016	3	2	155	Nous recommandons que le ministère de la Santé mette en œuvre intégralement le <i>Règlement sur les locaux destinés aux aliments</i> actuel ou le modifie pour refléter les intentions du moment du Ministère en matière de politique sur la santé publique.	Non mise en œuvre