

Direction de l'évaluation de programmes  
et de la vérification interne

---

**RAPPORT DE VÉRIFICATION INTERNE**  
**INSPECTION DES ABATTOIRS DE PROXIMITÉ**

---

10 avril 2018

**Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation**

**Québec** 

## TABLE DES MATIÈRES

<b>1. Mise en contexte</b> .....	<b>3</b>
<b>2. Mission de vérification</b> .....	<b>6</b>
2.1. Objectifs et critères de vérification .....	6
2.2. Étendue de la mission.....	6
<b>3. Résultats des travaux</b> .....	<b>7</b>
3.1. Encadrement des travaux d'inspection .....	7
3.2. Processus d'inspection en abattoir de proximité .....	8
3.2.1 Respect des fréquences d'inspection .....	9
3.2.2 Systèmes informatiques.....	10
3.2.3 Mesures coercitives .....	11
3.2.4 Avis de non-conformité.....	13
3.2.5 Rapport d'infraction.....	14
3.3. Formation des inspecteurs.....	15
3.4. Information de gestion .....	15
3.5. Traitement des Toxi-infections alimentaires .....	16
<b>4. Commentaires du secteur</b> .....	<b>16</b>
<b>Annexe 1   Encadrement légal</b> .....	<b>18</b>
<b>Annexe 2   Processus d'inspection / abattoirs de proximité</b> .....	<b>19</b>

## 1. MISE EN CONTEXTE

Le 26 octobre 2017, dans le cadre de l'émission « Bouchard en parle » au FM 93, une station de radio de la ville de Québec, des allégations ont été formulées relativement au traitement non uniforme de rapports d'inspection visant la Boucherie Richard Morin Inc.

Le même jour, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation demande au sous-ministre de procéder à une vérification interne des propos allégués et de faire rapport sur le traitement et le processus qui sont faits dans le cadre de telles opérations, que ce soit pour l'établissement mentionné ou pour tout autre établissement du même genre, soit les abattoirs de proximité. Toujours à cette même date, le sous-ministre a mandaté la Direction de l'évaluation de programmes et de la vérification interne (DEPVI) pour effectuer ces travaux.

### *Abattoirs de proximité*

Les abattoirs de proximité, comme Boucherie Richard Morin Inc., peuvent exploiter un abattoir et un service de vente (boucherie). L'abattage peut être effectué sans qu'un inspecteur ou un vétérinaire du Ministère soit présent. Toutefois, la viande ou les produits carnés<sup>1</sup> provenant de la partie abattoir ne peuvent être vendus qu'à cet atelier, et une affiche doit être installée, à la vue du public, pour l'informer de cette situation. L'exploitant peut également faire de l'abattage à forfait, c'est-à-dire qu'il abat un animal amené par son propriétaire, procède à la découpe et à l'emballage et retourne la viande au client.

Ainsi, l'exploitant d'un abattoir de proximité est responsable de la production et de la commercialisation de ses produits de viande. Ces dernières doivent se faire en respectant des conditions sanitaires et la maîtrise des risques pour la consommation humaine.

### *Régime de permis d'abattoir transitoire*

Le 1<sup>er</sup> juillet 2009 est entrée en vigueur la *Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité* (RLRQ c. R-19.1). Cette loi a établi un régime de permis transitoire visant à ce que chaque établissement exploitant un abattoir sans permis obtienne, d'ici le 30 juin 2015<sup>2</sup>, un permis d'abattoir de proximité et qu'il respecte certaines exigences, le tout, afin d'éradiquer ultimement l'abattage clandestin. Des étapes permettant aux exploitants de régulariser leurs installations et leurs pratiques sont également mentionnées dans la loi. Après le 30 juin 2015, les établissements n'ayant pas effectué les travaux de mise aux normes ne pouvaient plus opérer jusqu'à ce qu'ils se conforment aux exigences liées aux permis d'abattoir de proximité.

---

1. Produit composé principalement de viande.

2. Le délai initial a été modifié afin de le prolonger jusqu'au 30 juin 2015.

Dès 2009, diverses actions furent posées par le MAPAQ auprès des exploitants : séances d'information, remise d'un guide d'application de la loi et visites pour faire notamment les suivis d'évaluation de la conformité des installations. De juin à décembre 2009, 226 visites d'accompagnement ont été effectuées auprès des établissements ayant demandé un permis transitoire.

À la fin de juin 2015, des instructions de travail ont été données aux intervenants du MAPAQ afin de s'assurer du respect de la réglementation en vigueur pour les abattoirs transitoires et de proximité. Ces instructions fournissaient les modalités à considérer pour harmoniser la surveillance de ces abattoirs lors de visites d'inspection. Le résultat de ces visites auprès des 52<sup>3</sup> abattoirs concernés a été compilé par le MAPAQ et démontre que :

- 11 établissements détenaient un permis d'abattoir de proximité;
- 10 établissements étaient conformes quant aux installations et aux pratiques, mais n'avaient pas encore leur permis d'abattoir de proximité;
- 15 établissements étaient en processus de régularisation de leurs installations et de leurs pratiques;
- 5 établissements n'avaient pas entrepris de travaux pour se conformer;
- 11 établissements prévoyaient cesser leurs activités.

En plus des actions décrites ci-dessus, le ministère a acheminé des lettres à la mi-juin 2015 aux propriétaires concernés pour leur rappeler le délai maximal à respecter afin de se conformer à la nouvelle réglementation. De l'information en lien avec la régularisation de ces abattoirs a également été transmise sur une base régulière aux autorités du MAPAQ pour suivre la situation.

Des 52 établissements recensés au 30 juin 2015, 30 d'entre eux possédaient un permis d'abattoir de proximité au moment de nos travaux, 14 avaient changé de vocation et 8 autres avaient cessé leurs activités. Un autre abattoir de proximité s'est ajouté en juin 2016.

### ***Accompagnement lors des travaux d'inspection des abattoirs transitoires et de proximité***

Durant la période transitoire, le MAPAQ s'est donné un rôle d'accompagnement auprès des abattoirs ayant des permis transitoires et de ceux de proximité. Des moyens pour responsabiliser les exploitants étaient favorisés au lieu des mesures de redressement habituelles, sauf dans le cas d'infractions relatives au retrait du matériel à risque spécifié (MRS), à la traçabilité, au bien-être animal et à l'innocuité des aliments, pour lesquelles des mesures coercitives continuaient de s'appliquer.

---

3. Les abattoirs n'ayant pas obtenu de permis d'abattoir de proximité au 30 juin 2015 ou n'étant pas en processus de l'obtenir ne pouvaient plus opérer et devaient écouler leur inventaire de viande issu d'abattage effectué avant cette date.

Des rencontres d'information ont été effectuées périodiquement auprès des employés du MAPAQ afin de discuter notamment de cette approche d'accompagnement. Ces rencontres ont également permis de présenter des guides et procédures et de fournir diverses consignes s'y rattachant.

Cette approche devait prendre fin au même moment que le régime de permis d'abattoir transitoire, soit le 30 juin 2015.

### Portrait du nombre d'inspections en abattoir de proximité

Le tableau 1 présente, pour les 25 abattoirs de proximité existants au 25 octobre 2017 et considérés pour fins de nos travaux<sup>4</sup>, l'évolution des inspections effectuées depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2010. Un total de 4 395 inspections a été réalisé par 156 inspecteurs. On constate que le nombre d'inspections en abattoir a augmenté de façon significative de 2010 à 2011. Cette période correspond à la mise en place des fréquences d'inspection déterminées selon le volume d'abattage, expliquée plus loin dans ce rapport.

TABLEAU 1 | Évolution des inspections effectuées auprès de 25 abattoirs de proximité

Section de l'établissement	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Total
Abattoir	165	472	451	472	482	479	483	377	3 381
Boucherie	113	114	147	149	132	151	124	84	1 014
<b>Total</b>	<b>278</b>	<b>586</b>	<b>598</b>	<b>621</b>	<b>614</b>	<b>630</b>	<b>607</b>	<b>461</b>	<b>4 395</b>

Source : Systèmes BAK et Hermès.

Plus particulièrement, pour la Boucherie Richard Morin Inc., 180 visites d'inspection ont été effectuées par 23 inspecteurs différents et sont réparties comme suit :

TABLEAU 2 | Répartition des inspections effectuées chez Boucherie Richard Morin Inc.

Section de l'établissement	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Total
Abattoir	9	18	18	16	15	16	18	10	120
Boucherie	8	5	10	7	2	9	14	5	60
<b>Total</b>	<b>17</b>	<b>23</b>	<b>28</b>	<b>23</b>	<b>17</b>	<b>25</b>	<b>32</b>	<b>15</b>	<b>180</b>

Source : Systèmes BAK et Hermès.

### Cadre légal des inspections

Les inspections d'abattoirs de proximité sont encadrées par de nombreuses lois et règlements, tant au niveau provincial que fédéral. Principalement, on retrouve :

- La *Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité* (RLRQ c. R-19.1);

4. Des 31 abattoirs de proximité actifs au 25 octobre 2017, nous en avons retiré 6 ayant un faible volume d'abattage, afin que les travaux de vérification portent sur des établissements comparables.

- La *Loi sur les produits alimentaires (RLRQ c. P-29)* et le *Règlement sur les aliments (RLRQ c. P-29, r. 1)* qui encadrent tout produit destiné à la consommation humaine;
- La *Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ c. P-42)*, son *Règlement sur l'identification et la traçabilité de certains animaux (RLRQ c. P-42, r. 7)* et la *Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal (RLRQ c. B-3.1)* qui encadrent principalement la santé, la traçabilité et le bien-être des animaux;
- La *Loi sur l'inspection des viandes (S.R.C. 1985, ch. 25) (1er suppl.)* et le *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288)* qui portent sur les abattoirs et leur inspection.

Les principaux règlements et lois encadrant l'inspection des abattoirs de proximité sont présentés à l'Annexe 1.

## 2. MISSION DE VÉRIFICATION

### 2.1. Objectifs et critères de vérification

La présente vérification visait les objectifs et les critères suivants:

S'assurer que l'encadrement des inspections effectuées pour l'établissement mentionné ou pour tout autre établissement du même genre est bien défini et que la reddition de comptes est adéquate.

- a) L'encadrement administratif des inspections effectuées pour les établissements visés est cohérent avec l'encadrement légal;
- b) Le cadre administratif de l'inspection des établissements visés est documenté, disponible, à jour et approuvé;
- c) L'information de gestion est disponible et permet un suivi et une reddition de comptes adéquate, en temps opportun pour l'apport de mesures correctives.

S'assurer que le processus d'inspection de ces établissements est effectué de façon conforme et uniforme.

- a) Les travaux d'inspection sont cohérents avec le cadre administratif;
- b) La fréquence des inspections est en lien avec les normes établies;
- c) Le délai de transmission des rapports d'infraction au Directeur des poursuites criminelles et pénales est respecté;
- d) Le MAPAQ sévit de la même façon pour tous les établissements (avis de non-conformité, rapport d'infraction et condamnation);
- e) Le MAPAQ prend action lorsque des cas de toxi-infections alimentaires sont soumis.

### 2.2. Étendue de la mission

Cette vérification couvre la période du 1<sup>er</sup> janvier 2010 au 25 octobre 2017. Pour mener à terme nos travaux, nous avons analysé les actions entreprises par le MAPAQ auprès de la Boucherie Richard Morin Inc. et de 24 abattoirs de proximité comparables et existants au 25 octobre 2017.

### 3. RÉSULTATS DES TRAVAUX

#### 3.1. Encadrement des travaux d'inspection

Afin d'assurer la cohérence et l'uniformité des inspections effectuées dans les abattoirs transitoires et de proximité, des guides, procédures et autres documents administratifs supportant ce travail doivent être disponibles et mis à jour. Ils doivent également concorder avec ce qui est inclus dans la réglementation en vigueur.

De façon générale, l'approche d'inspection du MAPAQ est basée sur le respect des conditions sanitaires et sur la maîtrise des risques pour la consommation humaine. Toutefois, les procédures actuelles d'inspection en abattoir de proximité n'ont pas été mises à jour depuis la fin de la période d'accompagnement.

En 2010, le MAPAQ a publié la *Procédure d'inspection et d'accompagnement des abattoirs transitoires*. Divers intervenants du MAPAQ nous ont mentionné son utilisation encore effective. Le processus d'inspection lié à cette procédure visait à sensibiliser la clientèle inspectée et devait évoluer en tenant compte du degré d'apprentissage de celle-ci et de l'amélioration des installations. Six points d'inspection avaient été ciblés, tous en lien avec l'innocuité des viandes et leurs sous-produits. A ceux-ci s'ajoutent le respect du contrôle du matériel à risque spécifié (MRS), la traçabilité et le bien-être animal.

En 2011, le ministère a élaboré une seconde procédure d'inspection, visant notamment les abattoirs de proximité. A cette date, seulement 2 établissements détenaient un tel permis. Au cours des années subséquentes, d'autres abattoirs transitoires sont devenus de proximité et étaient donc visés par cette nouvelle procédure. Celle-ci se distinguait notamment de celle de 2010 par l'ajout de points d'inspection à vérifier. Cependant, ce document n'a pas été rendu disponible à tous les inspecteurs, ce qui n'a pas favorisé sa mise en application uniforme lors des inspections en abattoirs de proximité. De plus, il existe une procédure encadrant l'émission d'un avis de non-conformité (ANC) ou d'un rapport d'infraction, mais cette dernière n'est pas toujours appliquée.

Finalement, bien que des travaux de révision aient été entrepris en 2015 pour regrouper ces deux procédures et les mettre à jour, le processus n'était pas terminé lors de nos travaux de vérification. Étant donné la fin de la période d'accompagnement, et le changement de statut des abattoirs transitoires à proximité depuis le 30 juin 2015, il devient important que de nouvelles consignes d'inspection soient approuvées et diffusées pour assurer la conformité et l'uniformité des pratiques d'inspection pour ce type d'abattoirs.

Enfin, une quantité importante d'articles de lois et de règlements doit être considérée lors des inspections. De plus, la plupart de ces lois et règlements n'ont pas été mis à jour récemment. Ces deux facteurs contribuent à la difficulté d'effectuer un arrimage entre la réglementation et l'encadrement administratif.

Ainsi, l'absence de mise à jour de directives claires, pour préciser notamment la fin de la période d'accompagnement, a donc laissé place à un flou administratif à l'égard du processus d'inspection en abattoir de proximité.

**N° RECOMMANDATION**

1. Réviser et diffuser l'encadrement administratif spécifique à l'inspection des abattoirs de proximité et proposer des modifications réglementaires, si requis.

### 3.2. Processus d'inspection en abattoir de proximité

Afin de s'assurer notamment de l'innocuité des aliments, du bien-être animal, de la traçabilité des animaux et de la conformité aux différentes lois et règlements en matière d'hygiène et de salubrité, le MAPAQ est responsable d'effectuer des inspections dans les établissements alimentaires, dont les abattoirs de proximité.

L'annexe 2 décrit les principales étapes du processus d'inspection des abattoirs de proximité. Deux systèmes informatiques (Hermès et Bak) sont utilisés pour soutenir les travaux d'inspection des abattoirs de proximité.

Lors de l'inspection, des exigences sont associées à chacun des points à inspecter afin de déterminer la maîtrise ou la conformité de ceux-ci. Le jugement de l'inspecteur est interpellé à bien des égards puisqu'il doit faire ses constatations en fonction de nombreux paramètres, dont les exigences réglementaires. Il doit signifier ses observations à l'exploitant afin qu'il apporte au besoin les correctifs requis et collige ces informations dans un rapport d'inspection.

Parmi les exigences réglementaires, on retrouve celle du gouvernement fédéral qui consiste à effectuer des activités de surveillance particulières lors de l'abattage de bovins. Le MAPAQ vérifie l'application de cette réglementation en effectuant des contrôles spécifiques de l'enlèvement du matériel à risque spécifié (MRS). Cet exercice de surveillance doit être effectué minimalement quatre fois par année dans les abattoirs.

Si les corrections attendues ne sont pas apportées par l'exploitant, différents moyens d'intervention selon une gradation sont prévus et peuvent impliquer des mesures coercitives. Le jugement de l'inspecteur, ses connaissances et l'évaluation de la situation sont à nouveau mis à contribution. Les mesures coercitives peuvent aller d'un avis de non-conformité à un rapport d'infraction pouvant donner lieu notamment à une condamnation. Le MAPAQ s'assure ainsi que l'exploitant prend ses responsabilités et se conforme aux lois et règlements en vigueur.

Les rapports d'infraction sont soumis au Directeur des poursuites criminelles et pénales (DPCP) qui a la responsabilité de la poursuite devant les tribunaux. Lorsque des non-maîtrises très graves relatives au MRS sont constatées et que celles-ci requièrent l'émission d'un rapport d'infraction par l'Agence canadienne d'inspection des aliments, le dossier lui est transféré pour suivi approprié.



### 3.2.1 Respect des fréquences d'inspection

Le rythme des inspections en abattoirs de proximité est modulé selon les volumes d'abattage, en tenant compte des espèces abattues. La fréquence d'inspection peut être mensuelle, bimensuelle ou hebdomadaire. Avant la mise en place en 2010 de la *Procédure d'inspection et d'accompagnement des abattoirs transitoires*, l'inspection en abattoirs était réalisée sur base trimestrielle.

Pour les fins d'analyse du respect de la fréquence d'inspection, nous avons sélectionné 4 abattoirs de proximité ayant une fréquence mensuelle, 1 abattoir ayant une fréquence bimensuelle et 1 autre avec une fréquence hebdomadaire. Cette sélection exclut la Boucherie Richard Morin Inc., dont nous avons analysé le respect des fréquences de façon séparée. Seules les années 2011 à 2016 ont été analysées, car la planification des inspections basées sur le volume d'abattage a été introduite à la fin de l'année 2010 et les données pour l'année 2017 étaient incomplètes au moment de nos travaux.

Les résultats de notre analyse pour ces 6 abattoirs, soit 25% des abattoirs échantillonnés, démontrent que la fréquence prescrite des visites d'inspection n'a pas toujours été respectée durant la période de 2011 à 2016. Cependant, leur nombre n'est pas élevé lorsqu'on le compare à celui de la fréquence maximale d'inspection potentielle, basée sur l'hypothèse que les abattoirs sont toujours en opération lors des visites d'inspection, ce qui n'est pas toujours le cas.

Type de fréquence	Fréquence non respectée (N <sup>bre</sup> )	Fréquence maximale potentielle (N <sup>bre</sup> )	Écart des fréquences non respectées sans justification (%)
4 abattoirs avec une fréquence mensuelle	9	288 <sup>1</sup>	3%
1 abattoir avec une fréquence bimensuelle	1	144 <sup>2</sup>	1%
1 abattoir avec une fréquence hebdomadaire	10	312 <sup>3</sup>	3%

1 : 4 abattoirs sur 6 ans, 12 fois par année.

2 : 1 abattoir sur 6 ans, 24 fois par année.

3 : 1 abattoir sur 6 ans, 52 fois par année.

En ce qui concerne les fréquences d'inspections MRS, celles-ci ont été respectées pour les 6 abattoirs.

Quant à la Boucherie Richard Morin Inc., dont la fréquence d'inspection est mensuelle, elle a été inspectée 101 fois, pour une moyenne de 17 fois par année durant la période de 2011 à 2016. Il s'écoulait en moyenne 23 jours entre chaque visite. Nous avons retracé trois mois pour lesquels il n'y a eu aucune visite :

- Décembre 2011 et Janvier 2012 : l'établissement était en rénovation;
- Avril 2012 : l'inspecteur s'est présenté, mais n'a pas pu faire son inspection puisqu'il n'y avait pas de trace d'opérations d'abattage.

La fréquence a donc été respectée pour cet établissement, incluant celle à l'égard des MRS.

N°	RECOMMANDATION
2.	Veiller à ce que les fréquences d'inspection en abattoir de proximité soient respectées.

### 3.2.2 Systèmes informatiques

Les systèmes informatiques doivent être conçus pour soutenir la planification, l'exécution et le suivi des travaux d'inspection. Ils doivent également être mis à jour lors de changements importants de méthodes ou d'ajouts à celles-ci. Ceci assure l'efficacité des travaux à effectuer et évite le risque d'erreurs engendrées par des saisies manuelles.

La planification des inspections régulières en abattoirs de proximité est effectuée à l'aide d'un outil informatique (ACCESS) par une équipe centrale du MAPAQ. Cette planification est transmise quotidiennement, par courriel, à chaque inspecteur. À cela s'ajoute :

- les éléments MRS à inspecter, et ceux à suivre qui sont planifiés par une autre équipe centrale,
- les suivis requis de visites régulières antérieures,
- les plaintes ou d'autres signalements, s'il y a lieu.

Tous ces travaux à effectuer sont compilés séparément et ne sont pas intégrés automatiquement dans l'agenda des inspecteurs. De plus, ils proviennent de sources différentes (ex. : ACCESS, fichier Excel, système BAK). Ainsi, la planification des travaux n'est pas supportée par un seul et même outil informatique, ce qui n'assure pas l'optimisation de son élaboration et de sa réalisation.

Une fois les visites d'inspection effectuées, aucune conciliation n'est effectuée entre l'outil informatique ACCESS et l'information inscrite dans Hermès, sauf pour les constats MRS. Seule l'information incluse dans ACCESS, et retransmise à l'équipe centrale, sert à la prochaine planification.

Ces lacunes rendent la planification des inspections inefficace et amènent une lourdeur administrative pour les intervenants du MAPAQ.

En ce qui concerne le suivi des constats d'inspection, nous avons observé que, lors des visites de suivi de maîtrise, le système BAK ne fournit pas le numéro du rapport d'inspection et les informations générant le constat à suivre. De ce fait, l'inspecteur doit consulter les rapports d'inspection faits précédemment à chaque fois qu'il retourne dans un établissement.

Par ailleurs, il n'y a pas de façon uniforme utilisée pour inscrire que tous les correctifs ont été apportés ou non, et que peut-être un suivi supplémentaire est nécessaire. Ces informations sont parfois colligées comme commentaire dans le

rapport d'inspection subséquent. Dans quelques rapports d'infraction, nous avons été en mesure de trouver dans les remarques la référence d'un ANC émis auparavant, mais ceci n'est pas fait systématiquement par tous les inspecteurs.

De plus, Hermès n'offre pas non plus de panorama des suivis d'ANC à effectuer dans un établissement. Cependant, afin de pallier à cette situation pour les constats MRS, le MAPAQ s'assure de suivre ces derniers de façon manuelle.

Enfin, les suivis de maîtrise des visites régulières d'inspection sont prévus par le système BAK. Par contre, si une nouvelle visite régulière d'inspection a lieu avant le moment prévu d'un suivi de maîtrise, le système BAK prend pour acquis que ce suivi a été réalisé, alors que cela peut ne pas être le cas. Tout autre type de visite n'effacera pas le suivi d'une inspection régulière, par exemple, à la suite d'une plainte ou une visite MRS.

Étant donné ces déficiences, le ministère n'a pas l'assurance que tous les suivis des constats soulevés lors des inspections en abattoirs de proximité ont été effectués, et ce, jusqu'aux mesures coercitives requises, le cas échéant.

Pour les 199 non-conformités ou non-maîtrises observées à la Boucherie Richard Morin Inc. au cours de la période vérifiée, nous avons tenté manuellement de les suivre, malgré les lacunes mentionnées ci-haut. Il n'a pas toujours été possible de faire le lien entre celles-ci et leur suivi respectif. Cependant, nous avons constaté que la gravité associée aux observations saisies par les inspecteurs est conforme à celle établie dans les guides administratifs.

N°	RECOMMANDATION
3.	Améliorer les systèmes informatiques afin de soutenir adéquatement la réalisation des travaux d'inspection en abattoirs de proximité, de leur planification à leur suivi.

### 3.2.3 Mesures coercitives

Comme mentionné précédemment, l'inspecteur peut observer une non-maîtrise ou une non-conformité dans le cadre d'une inspection. Lors de cette observation, diverses mesures peuvent être appliquées, selon la progression suivante :

- Des recommandations sont émises dans un rapport d'inspection;
- Un avis de non-conformité, avec l'indication du délai accordé pour corriger la faute ou la lacune décelée, est remis au propriétaire si la situation l'exige;
- Un rapport d'infraction est déposé au DPCP si la situation n'est pas corrigée.

Lorsque la situation est jugée urgente ou très grave, il peut arriver que l'intervention des inspecteurs ne suive pas cette progression et résulte, par exemple, en des correctifs apportés immédiatement ou à un rapport d'infraction.

Le tableau 3 montre le volume des mesures coercitives prises par le MAPAQ entre 2010 et le 25 octobre 2017.

TABLEAU 3 | Volume des mesures coercitives auprès des 25 abattoirs de proximité

Type de mesures coercitives	2010	2011	2012	2013	2014	2015 <sup>1</sup>	2015 <sup>2</sup>	2016	2017	Total
Avis de non-conformité	7	28	29	13	14	8	23	38	47	207
Rapport d'infraction	2	3	3	2	0	1	2	14	8	35
Condamnation	1	1	1	2	3	1	0	2	3	14

Source : Systèmes BAK et Hermès.

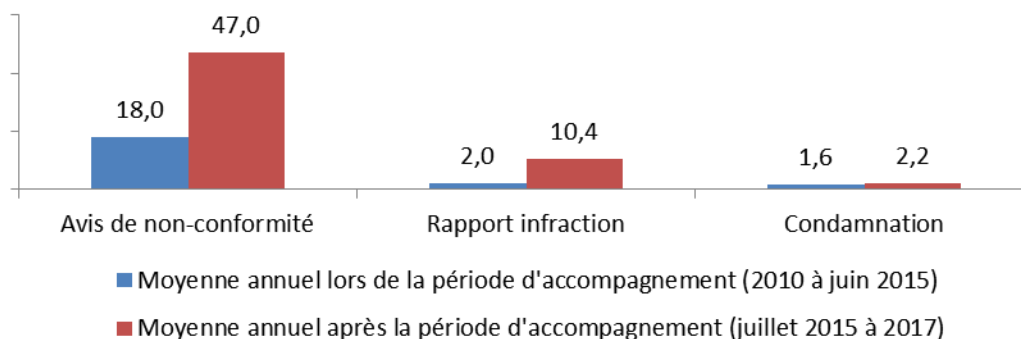
1 : De janvier à juin 2015.

2 : De juillet à décembre 2015.

La condamnation résulte d'un rapport d'infraction rédigé antérieurement et pour lequel un jugement a été rendu. Aussi, même si un rapport d'infraction est rédigé, il peut ne pas se traduire par une condamnation, notamment par insuffisance de preuve.

Le graphique suivant montre qu'en moyenne, le volume de mesures coercitives est plus élevé depuis la fin de la période d'accompagnement (après 30 juin 2015) qu'au cours de la période d'accompagnement.

Comparaison des moyennes annuelles de mesures coercitives émises aux 25 abattoirs de proximité lors de la période d'accompagnement et après la période d'accompagnement



Les constats inclus dans les avis de non-conformité n'engendrent pas nécessairement des rapports d'infraction; l'inspecteur décide de produire un tel rapport, notamment selon la gravité des constats effectués. À quelques exceptions près (voir la section 3.2.5), tous les rapports d'infraction ont été transmis au DPCP, qui a la responsabilité de prendre action par la suite.

Si on regarde le volume des actions prises par le MAPAQ auprès de la Boucherie Richard Morin Inc., on dénote 13 ANC et 2 rapports d'infraction qui ont mené à 2 condamnations :

**TABLEAU 4 | Volume des mesures coercitives auprès de Boucherie Richard Morin Inc.**

Type de mesures coercitives	2010	2011	2012	2013	2014	2015 <sup>1</sup>	2015 <sup>2</sup>	2016	2017	Total
Avis de non-conformité	2	0	2	0	0	1	2	2	4	13
Rapport d'infraction	0	0	0	0	0	0	1	0	1	2
Condamnation	0	0	0	0	0	0	0	1	1	2

Source : Systèmes BAK et Hermès.

1 : De janvier à juin 2015.

2 : De juillet à décembre 2015.

Si on compare ces actions avec la moyenne de celles-ci chez les autres abattoirs de proximité, on remarque que le MAPAQ en a effectué autant chez Boucherie Richard Morin Inc. :

**TABLEAU 5 | Comparaison des actions effectuées chez Boucherie Richard Morin Inc. et de la moyenne des actions prises pour les 24 autres abattoirs de proximité**

Nombre d'actions	Boucherie Richard Morin Inc.	Moyenne des autres abattoirs de proximité
Visites d'inspection	180	176
Non-conformités ou non-maîtrises constatées	199	195
Avis de non-conformités <sup>1</sup>	13	8
Rapports d'infraction	2	1,4
Condamnations	2	0,5

Source : Systèmes BAK et Hermès.

1. Un avis de non-conformité peut contenir plus d'une non-conformité ou non-maitrise.

Plus précisément, la Boucherie Richard Morin Inc. est le :

- 9<sup>e</sup> exploitant parmi les plus souvent inspectés (180);
- 12<sup>e</sup> où l'on retrouve le plus de non-conformités ou non-maîtrises constatées (199);
- 5<sup>e</sup> ayant reçu le plus d'avis de non-conformité (13);
- 5<sup>e</sup> ayant reçu le plus de rapports d'infraction (2);
- 2<sup>e</sup> ayant le plus de condamnations (2).

On observe donc un traitement uniforme quant au nombre d'actions menées par le ministère auprès de cet établissement par rapport aux autres établissements.

### 3.2.4 Avis de non-conformité

L'avis de non-conformité est un avis administratif qui peut être rédigé à la suite d'un constat inscrit sur un rapport d'inspection, en fonction de la réglementation concernée. L'émission d'un ANC ne signifie pas nécessairement qu'un rapport d'infraction sera transmis à l'établissement et qu'une poursuite pénale sera intentée. En plus de la gravité de la non-conformité ou non-maîtrise, l'inspecteur doit se référer à l'historique du dossier d'inspection de l'exploitant et de son établissement.

Malgré que le MAPAQ fût en mode d'accompagnement de 2010 jusqu'au 30 juin 2015, 99 avis de non-conformité ont été émis. Ces derniers ne concernaient pas

uniquement les 4 éléments ciblés lors de la période d'accompagnement (MRS, traçabilité, bien-être animal et innocuité des aliments), mais également d'autres constats de nature plus administrative (relatives au permis, par exemple).

Pour 4 abattoirs différents, nous avons vérifié 8 ANC. L'objectif de ces travaux était de s'assurer que les actions devant être posées lorsque requis l'avaient été pour chacun d'eux, ce qui est le cas. Ainsi, des visites de suivi ont été effectuées dans un délai opportun afin de s'assurer que les correctifs ont été apportés.

Pour ce qui est de la Boucherie Richard Morin Inc., 5 ANC ont été émis durant la période d'accompagnement et 8 autres par la suite. Durant la période d'accompagnement, les ANC avaient pour motifs : Indication-marque-étiquetage, non retrait MRS de l'alimentation humaine, hygiène et salubrité et produits impropres, en lien avec les 4 éléments ciblés.

Nous avons vérifié ces 13 avis de non-conformité émis et nous concluons qu'un suivi adéquat a également été effectué pour chacun d'eux, le cas échéant.

### **3.2.5 Rapport d'infraction**

Le rapport d'infraction contient les informations pour soumettre un dossier de poursuite au DPCP en vue de l'émission d'un constat d'infraction pouvant mener à une condamnation. Les étapes pour la production d'un rapport d'infraction sont les suivantes :

- 1) Rédaction de la version préliminaire (inspecteur);
- 2) Validation et correction, si nécessaire (équipe de soutien interne et chef d'équipe);
- 3) Approbation (Directeur régional adjoint);
- 4) Transmission au DPCP (Directeur régional adjoint).

### **Délai de transmission des rapports d'infraction au DPCP**

Pour rencontrer les exigences légales, les rapports d'infraction doivent être signifiés à l'exploitant par le DPCP au plus tard 1 an après la constatation de l'infraction. Parmi les 35 rapports d'infraction émis entre le 1<sup>er</sup> janvier 2010 et le 25 octobre 2017, 31 ont été transmis au DPCP, et ce, sans dépasser ce délai.

Nous avons retracé quatre rapports d'infraction qui n'ont pas été transmis au DPCP. Les motifs évoqués par le MAPAQ sont les suivants :

- Preuves insuffisantes pour 2 d'entre eux;
- Mauvais article de loi évoqué pour un rapport;
- Aucune justification pour un rapport.

Aucun de ces quatre cas ne concernait la Boucherie Richard Morin Inc.

Cependant, des instructions de travail du MAPAQ précisent qu'un rapport d'infraction doit être envoyé au DPCP dans un délai de 1 à 2 mois pour les cas simples dont la preuve est facilement accessible. Toutefois, certains facteurs peuvent engendrer un délai supplémentaire pour la transmission des rapports d'infraction, notamment :

- Obtention des déclarations de tous les intervenants (vétérinaires, policiers, témoins externes, inspecteurs);
- Besoin du support de la direction des affaires juridiques ou de la direction des services à la clientèle;
- Libellé de l'infraction inexistant qui doit être créé dans les systèmes informatiques;
- Priorisation du travail du personnel inspecteur.

Pour 23 des 31 rapports d'infraction transmis au DPCP, le délai a excédé 2 mois. Toutefois, 11 d'entre eux ont été traités par le DPCP, dont 8 ont obtenu une condamnation. Pour les 12 autres, 11 ont été transmis dans un délai inférieur à 6 mois; un seul excède ce délai, parce que la création du nouveau libellé d'infraction a tardé d'environ 3 mois.

### **3.3. Formation des inspecteurs**

Depuis 1999, un programme de formation de base en inspection est offert à l'ensemble du personnel d'inspection du MAPAQ. À cela s'ajoutent des programmes spécifiques de formation, tel celui en abattoir de proximité qui a été offert en 2015.

Une mise à jour du programme de formation obligatoire en inspection a été effectuée en juin 2017. Cette formation générale d'inspection couvre entre autres l'ensemble du contenu associé aux inspections dans les abattoirs sous inspection permanente et de proximité. Des informations complémentaires à la formation sont également données aux inspecteurs lors des visites d'inspection en abattoir de proximité.

Par ailleurs, concernant la politique du gouvernement fédéral sur l'enlèvement du matériel à risque spécifié (MRS), les inspecteurs et vétérinaires en abattoir du MAPAQ reçoivent une formation de l'Agence Canadienne d'inspection des aliments et du ministère. Des mises à jour de cette formation ont eu lieu respectivement en 2010 et en 2016 pour tout le personnel déjà formé.

### **3.4. Information de gestion**

Il existe de nombreux tableaux de données opérationnelles mis à la disposition des gestionnaires et des chefs d'équipe. La possibilité de les mettre à jour en temps réel relève de la bonne pratique. Les informations qui y sont incluses portent sur

l'ensemble des opérations en inspection des aliments, incluant celles à l'égard des abattoirs de proximité.

Ces tableaux contiennent une quantité impressionnante d'informations, qui ne sont pas synthétisées et expliquées, ni présentées sous forme d'indicateurs, tel un réel tableau de bord de gestion. De plus, étant donné les limites des systèmes informatiques, certaines informations de gestion ne sont pas disponibles, telles que le taux de respect des fréquences d'inspection et le pourcentage des suivis réalisés.

Il est donc difficile d'avoir rapidement un portrait complet de la situation pour analyser la performance des activités menées auprès des abattoirs de proximité et ainsi faciliter la prise de décision.

N°	RECOMMANDATION
----	----------------

- |    |   |
|----|---|
| 4. | Définir l'information de gestion requise pour apprécier la performance des activités menées auprès des abattoirs de proximité et la rendre disponible à la haute direction. |
|----|---|

### 3.5. Traitement des Toxi-infections alimentaires

Le signalement de toxi-infection alimentaire (TIA) peut provenir d'un consommateur, du réseau de santé publique du Québec, de la Division de l'inspection des aliments de la ville de Montréal, d'organismes gouvernementaux ou autres. Tous sont des cas particuliers et analysés selon leur source de contamination.

La procédure prévoit que l'intervention soit amorcée dans les 24 heures suivant la réception de tout signalement. Durant la période de 2010 au 25 octobre 2017, il y a eu 5 cas de TIA liés aux abattoirs de proximité dont aucun cas ne concernait la Boucherie Richard Morin Inc. Nous avons constaté que le délai de traitement prescrit a été respecté pour ces cas et que les suivis effectués, si la plainte était fondée, ont été adéquats.

#### Remerciement

La réalisation du présent rapport de vérification n'aurait pas été possible sans l'excellente collaboration du personnel du Sous-ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments. Nous tenons à les en remercier.

## 4. COMMENTAIRES DU SECTEUR

Le Sous-ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments (SMSAIA) a eu l'occasion de transmettre ses commentaires, qui sont reproduits ci-dessous :



## RÉACTIONS DU SMSAIA

Le SMSAIA adhère aux recommandations du rapport. Des actions sont déjà en cours afin d'améliorer les situations identifiées par la direction de l'évaluation de programmes et de la vérification interne. À cet effet, un plan d'action a été élaboré, pour en assurer un suivi diligent et approprié.

Le SMSAIA est satisfait de constater qu'aucun écart n'a été relevé dans le traitement accordé à la Boucherie Richard Morin Inc. par rapport aux établissements du même genre. Le processus d'accompagnement des abattoirs transitoires, puis des abattoirs de proximité, mis en place par le MAPAQ depuis 2009, a permis d'assurer des conditions sanitaires adéquates et une maîtrise des risques pour la consommation humaine, dans ces établissements.

Le rapport mentionne que les systèmes informatiques liés aux activités d'inspection dans les abattoirs de proximité ne permettent pas de faire un suivi adéquat des constats de non-conformité. Malgré tout, le SMSAIA, peut affirmer que la santé des consommateurs, qui est sa plus grande préoccupation, n'est aucunement compromise.

## Annexe 1 | Encadrement légal

### *Lois et règlements du Québec*

- La *Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité* (RLRQ c. R-19.1);
- Loi sur les produits alimentaires (RLRQ c. P-29)
- Règlement sur les aliments (RLRQ c. P-29, r. 1)
- Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ c. P-42)
- Règlement sur l'identification et la traçabilité de certains animaux (RLRQ c. P-42, r. 7)
- Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal (RLRQ c. B-3.1)

### *Lois et règlements du Canada*

- Loi sur l'inspection des viandes (S.R.C. 1985, ch. 25) (1er suppl.)
- Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288)
- Loi sur la santé des animaux (L.C. 1990, ch. 21)
- Règlement sur la santé des animaux (C.R.C., ch. 296)
- Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27)
- Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870)
- Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (L.R.C. (1985), ch. C-38)
- Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417)
- Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire (L.C. 1995, ch. 40)

## ANNEXE 2 | Processus d'inspection / abattoirs de proximité

