

Évaluation des renseignements sur les risques liés à la salubrité des aliments



À propos de cette évaluation

L'atténuation des risques liés à la salubrité des aliments est la plus grande priorité de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Pour ce faire, l'agence dispose de systèmes et de pratiques permettant de déterminer les tendances et les risques en matière de salubrité des aliments.

L'évaluation visait à déterminer si les systèmes et les pratiques de l'ACIA en matière de renseignements sur les risques liés à la salubrité des aliments (RRSA) fonctionnent comme prévu pour transformer l'information en produits utiles qui sont transmis dans toute l'agence afin de mieux appuyer la prise de décisions et les activités de gestion intégrée des risques. Cela est important, car les RRSA permettent à l'agence d'adopter une approche proactive et d'affecter des ressources aux secteurs les plus à risque afin de préserver l'approvisionnement alimentaire canadien et de protéger la santé et le bien-être de la population et de l'économie du Canada.

Vue d'ensemble de l'évaluation

La méthode de recherche mixte conçue pour cette évaluation a permis d'intégrer plusieurs sources de données à l'aide de multiples méthodes de collecte et d'analyse des données, notamment des entrevues, un examen de la documentation et une analyse des rapports financiers.

Principales constatations et recommandations

L'évaluation a révélé que les systèmes et les pratiques de l'ACIA en matière de RRSA fonctionnent généralement bien pour protéger l'approvisionnement alimentaire canadien. Toutefois, l'ACIA n'avait pas de responsable clairement indiqué pour les activités de RRSA. Il y avait un manque de clarté quant à la vision stratégique et aux priorités des activités de RRSA, ainsi qu'une confusion quant aux rôles et aux responsabilités. Cela a mené à une approche fragmentée pour la collecte, la gestion et la communication des RRSA. Il n'y avait pas non plus de cadre efficace de mesure du rendement et l'absence d'un processus clair pour documenter et communiquer les renseignements sur les risques recueillis auprès d'intervenants externes afin de s'assurer que tous les fonctionnaires concernés reçoivent l'information et en tiennent compte dans leur prise de décisions.

<p>OBSERVATION 1 L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a réalisé des progrès importants, a amélioré sa capacité en matière de RRSA et a été de plus en plus proactive entre 2016 et 2020.</p>	
<p>OBSERVATION 2 L'ACIA a utilisé les RRSA pour orienter les mesures de contrôle, affecter des ressources d'inspection, cibler les activités préventives et, plus récemment, classer par ordre de priorité les services essentiels pendant la pandémie de COVID-19.</p>	
<p>OBSERVATION 3 L'ACIA a créé le Groupe de travail sur les renseignements sur les risques en tant que forum unique regroupant de multiples directions générales, afin de coordonner les activités en matière de renseignements sur les risques liés à la salubrité des aliments, mais le groupe de travail était relativement inactif, manquait de structure et ne disposait d'aucune voie de gouvernance officielle.</p>	<p>RECOMMANDATION 1 L'ACIA devrait créer et approuver un mandat pour le Groupe de travail sur les renseignements sur les risques qui décrit clairement la mission, la structure, les rôles et les responsabilités du groupe de travail, ainsi que le calendrier des réunions. Ce mandat devrait décrire la voie de gouvernance permettant au groupe de travail de rendre compte des résultats de ses activités et de formuler des recommandations à l'intention des décideurs.</p>
<p>OBSERVATION 4 L'ACIA ne disposait pas de responsable clairement désigné pour la supervision des activités en matière de RRSA. Par conséquent, il y avait un manque de clarté au sujet de la vision et des priorités stratégiques concernant les activités en matière de RRSA, mais aussi de la confusion au sujet des rôles et des responsabilités, en particulier au niveau opérationnel. Cette situation a conduit à la mise en œuvre d'une approche fragmentée en matière de collecte et de gestion de RRSA, et d'établissement de rapports à ce sujet.</p>	<p>RECOMMANDATION 2 L'ACIA devrait clarifier, définir et communiquer les obligations redditionnelles et les responsabilités en matière de collecte, de gestion et de communication des résultats sur les activités des renseignements sur les risques liés à la salubrité des aliments de l'agence.</p> <p>RECOMMANDATION 3 L'agence devrait clarifier, définir et communiquer une approche intégrée cohérente en matière de processus internes pour collecter, stocker et analyser des RRSA, et prendre des mesures à cet égard.</p>
<p>OBSERVATION 5 L'ACIA ne disposait, à l'égard des activités en matière de RRSA, d'aucun cadre efficace de mesure du rendement prévoyant l'établissement de rapports réguliers et étayés.</p>	<p>RECOMMANDATION 4 L'ACIA devrait mettre à jour son cadre de mesure du rendement pour y inclure des mesures qui lui permettront de surveiller les progrès réalisés dans l'atteinte des résultats des programmes relatifs aux RRSA, d'en rendre compte ainsi que d'améliorer le rendement de façon continue. Les mesures du rendement des RRSA devraient être intégrées au cadre plus large de mesure du rendement du Programme de salubrité des aliments de l'agence.</p>
<p>OBSERVATION 6 L'ACIA a mobilisé activement des intervenants externes pour recueillir des RRSA. Cependant, l'agence ne disposait pas de processus clair pour consigner et transmettre les renseignements sur les risques recueillis auprès des intervenants externes afin de s'assurer que tous les fonctionnaires concernés reçoivent et prennent en compte les renseignements dans leur prise de décisions.</p>	<p>RECOMMANDATION 5 L'ACIA devrait clarifier, documenter et communiquer les processus de collecte de RRSA auprès des intervenants externes, et transmettre rapidement les renseignements recueillis au Groupe de travail sur les renseignements sur les risques.</p>