



Des experts de l'ACIA, en collaboration avec des membres du milieu universitaire, ainsi que des représentants de l'Agence de la santé publique du Canada et de Santé Canada ont participé au développement du modèle d'évaluation du risque axé sur les établissements (ERE). Ce comité consultatif scientifique (CCS) a fourni conseils et direction, et a collaboré avec un groupe de travail technique de l'ACIA.

Une approche scientifique et transparente a été suivie dans le développement du modèle ERE et a positionné l'ACIA comme chef de file mondial en salubrité alimentaire. Six étapes ont été suivies et sont/seront décrites dans divers articles scientifiques publiés dans des revues à comité de lecture.



- Le comité consultatif scientifique (CCS) a été établi (2012-2013)
- Des membres du CCS se sont rendus dans d'autres pays (France, Belgique, Pays-Bas, Australie et Nouvelle-Zélande) pour se renseigner sur leurs systèmes de salubrité alimentaires fondés sur les risques (2013). Un atelier a également eu lieu à Ottawa (2014) avec d'autres pays, tels que les États-Unis, l'Irlande et le Royaume-Uni
- Cet exercice a permis de constater qu'aucun des systèmes évalués n'a été élaboré de façon systématique et qu'aucun pays n'a procédé à une validation officielle de son modèle

Analyses comparatives internationales

01



- Identification de 155 facteurs de risque dans la littérature scientifique et selon les conseils d'experts
- Consultation de 75 experts provenant d'universités, de l'industrie et du gouvernement afin d'évaluer les facteurs les plus significatifs affectant le risque de salubrité alimentaire d'un établissement (2013)
- Une liste limitée de facteurs de risque et de critères d'évaluation a été définie en tenant compte des sources de données, de la vérifiabilité et de la mesurabilité
- Articles disponibles pour référence: (Remarque: Ces articles sont disponibles en anglais uniquement)
1) [Identification des facteurs de risque](#) 2) [Sélection des facteurs de risque](#)

Identification et sélection des facteurs associés au risque pour la salubrité alimentaire

02



- Détermination de la pondération relative des facteurs de risque par une consultation d'experts (2014)
- Article disponible pour référence: (Remarque: Cet article est disponible en anglais uniquement)
[Pondération des facteurs de risque](#)

Pondération des facteurs de risque

03



- Consultation auprès de 49 experts au sujet de l'attribution de source à l'échelle des sous-produits pour 31 combinaisons pathogène-denrée alimentaire (2016)
- Article disponible pour référence: (Remarque: Cet article est disponible en anglais uniquement)
[Attribution de source à l'échelle des sous-produits](#)
- Élaboration de l'algorithme

Attribution de source à l'échelle des sous-produits et Conception du modèle ERE

04



- Le modèle a produit les premiers résultats d'évaluation du risque pour un échantillon d'établissements du secteur des viandes et du secteur laitier. Des projets pilotes dans toutes les autres denrées ont par la suite été menés (2014-2018)
- Validation des outils de collecte de données et des documents de référence
- Cette étape a permis de vérifier l'applicabilité du modèle pour toutes les denrées

Essai du modèle au moyen de projets pilotes

05



- À l'aide des données recueillies au cours des projets pilotes, les résultats générés par le modèle ont été corrélés avec les résultats de l'évaluation faite par des inspecteurs seniors de l'ACIA
- Cette évaluation de la performance a permis d'affiner les critères du modèle

Évaluation de la performance du modèle

06



- Appliquer des ajustements, au besoin. Le modèle ERE est flexible, adaptable et évolutif au fur et à mesure que de nouveaux risques et informations deviennent disponibles, par exemple de nouvelles technologies de transformation, de nouvelles connaissances scientifiques, de nouveaux agents pathogènes ou des tendances en matière de salubrité alimentaire, etc.

Prochaines étapes