

**Interventions relatives à
la salubrité alimentaire
Le point sur le programme DineSafe**

**Ron de Burger
Directeur, Santé environnementale
Bureau de santé publique de Toronto (BSPT)**

Le Programme de salubrité alimentaire du BSPT

- **Évaluations annuelles des risques pour déterminer la fréquence des inspections**
 - **Inspections de conformité obligatoires en vertu du Protocole concernant la salubrité des aliments**
 - **Enquêtes sur les plaintes et les cas d'intoxication alimentaire**
 - **Formation et agrément du personnel de l'alimentation**
 - **Sensibilisation du public**
 - **Actions en justice**
- 

Le programme d'inspection sanitaire des établissements alimentaires et d'information du public de Toronto (*DineSafe*)

Le programme d'inspection sanitaire des établissements alimentaires et d'information du public de Toronto (*DineSafe*) se caractérise par son processus d'inspection et d'information, sa formation obligatoire du personnel de l'alimentation, son processus d'assurance qualité et son système avancé de gestion des données.

Les résultats des inspections sont communiqués par l'affichage d'avis d'inspection dans les établissements, par la production de rapports d'inspection de salubrité alimentaire, par la publication des résultats d'inspection sur le *site web DineSafe* www.toronto.ca/fooddisclosure et par une permanence téléphonique (416 338 FOOD).

Mise en œuvre de l'information du public

Depuis le 8 janvier 2001

- > **Pass (avis de conformité) : *vert***

- > **Conditional pass (avis de conformité conditionnelle) : *jaune***

- > **Closed (avis de fermeture) : *rouge***

- * **Chaque avis indique en outre le résultat de l'inspection précédente et les mesures coercitives éventuelles.**

Catégories d'infractions

Infractions mineures :

- > *risque minimal pour le public.*

Infractions importantes :

- > *infractions qui, si elles persistent, poseraient un risque pour la santé — à corriger dans les 24 à 48 heures.*

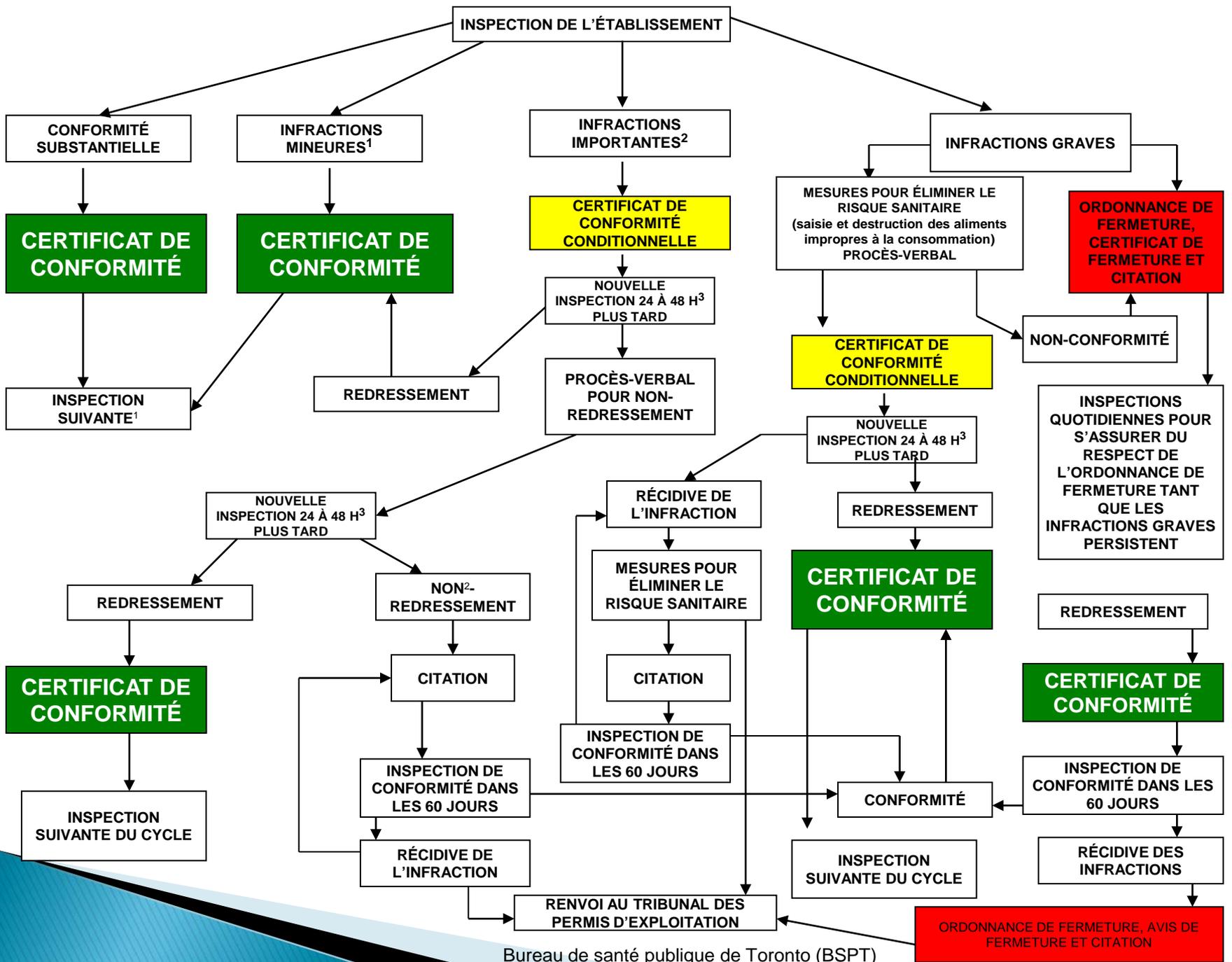
Infractions graves :

- > *infractions qui présentent un danger immédiat pour la santé et exigent de prendre des mesures de redressement immédiates ou de fermer l'établissement. Inculpation obligatoire.*

Les avis d'inspection



**Ils doivent être affichés bien en vue
à l'entrée de l'établissement ou
près de celle-ci.**



Les défis à prendre en compte

Plus de 17 000 établissements alimentaires, dont 6079 restaurants, 496 supermarchés, 216 boucheries, 130 services de restauration collective et 250 commerces de restauration ambulante.

- **Établissements préparant et servant des plats issus de nombreuses traditions culinaires.**
- **Grandes manifestations culinaires et culturelles tout au long de l'été (Caribana, Taste of The Danforth, Pride Day, Jazz Fest).**
- **Plaintes et enquêtes liées aux viandes non inspectées, aux œufs non classés et aux établissements de transformation alimentaire illégaux.**
- **Grandes flambées d'intoxications alimentaires et rappels de produits.**
- **Attention et pression des médias.**

Les intoxications alimentaires à Toronto (2009)

- *Diminution considérable du nombre de cas sporadiques depuis 2002.*
- De 3000 cas en 1998 à moins de 1800 cas par an de 2003 à 2007.
- De 2003 à 2007, incidence inférieure de 30 % à celle de 1998 à 2002.
- *Cette diminution coïncide avec la mise en œuvre du programme DineSafe en 2001.*
- Le rapport 2009 du Bureau de santé publique de Toronto estime à 437 093 le nombre annuel de cas d'intoxication alimentaire dans la ville.
- 1 cas pour 6 résidents.
- Impact économique annuel de 476 à 587 millions de dollars selon les estimations.

Le Bureau de santé publique de Toronto lauréat 2011 du prix Crumbine

Le 13 mai 2011, à Falls Church (Virginie), le Bureau de santé publique de Toronto a remporté le prix Samuel J. Crumbine d'excellence en salubrité alimentaire et protection du consommateur.

Depuis 56 ans, le prix Crumbine est décerné chaque année à un service de santé publique local par un jury composé d'experts en santé environnementale et en santé publique. C'est la plus prestigieuse distinction que puisse recevoir un service de santé publique.

Les lauréats du prix Crumbine servent de modèles aux autres programmes de salubrité alimentaire des services de santé publique en Amérique du Nord. C'est la toute première fois que le prix Crumbine est décerné à un organisme canadien.

Évaluation et validation externes

Le jury du prix Crumbine a été impressionné par :

- les idées novatrices en matière de protection du consommateur, qui se matérialisent par des initiatives de pointe telles qu'une permanence téléphonique pour les consommateurs et le programme DineSafe pour les restaurateurs ;
- la transparence résultant de la publication quotidienne des mesures coercitives sur le site Web du programme ;
- la reconnaissance internationale du programme et ses fortes répercussions aux États-Unis et ailleurs dans le monde.

Le prix est parrainé par les organisations suivantes :

- *The Conference for Food Protection*
- *The American Academy of Sanitarians*
- *American Public Health Association*
- *Association of Food & Drug Officials*
- *Foodservice Packaging Institute*
- *International Association for Food Protection*
- *National Association of County and City Health Officials*
- *National Environmental Health Association*
- *National Restaurant Association Solutions*
- *National Sanitation Foundation International*
- *Underwriters Laboratories Inc.*

Intendance du programme DineSafe

- Par rapport au processus d'inspection habituel, la dépense supplémentaire est minimale, vu qu'elle se résume au coût de l'avis d'inspection.
- **La plupart des processus du site web DineSafe sont automatisés** et nécessitent donc très peu de ressources.
- Le personnel d'assurance qualité met en œuvre un **processus d'autorisation web quotidien** comme étape supplémentaire pour assurer que les résultats d'inspection sont exacts et complets avant leur extraction et leur publication sur le site. Cela peut prendre jusqu'à deux heures à un évaluateur de terrain, selon le nombre de processus et les changements éventuels à apporter.
- Le personnel d'assurance qualité utilise des **« rapports d'anomalies »** pour circonscrire les problèmes tels que les établissements qui n'ont pas été inspectés depuis plus de deux ans et les réinspections en souffrance.

Conclusions

Depuis le 8 janvier 2001, les ressources investies, la détermination du personnel et la mise en œuvre du programme DineSafe et des initiatives d'assurance qualité ont eu des répercussions positives sur la salubrité alimentaire à Toronto.

Le programme DineSafe a accru la transparence du processus d'inspection et apporté d'importantes améliorations en matière de salubrité alimentaire.

- *Diminution considérable du nombre de cas sporadiques depuis 2002.*
- *Avant sa mise en œuvre, moins de 50 pour cent des 17 000 établissements alimentaires de Toronto recevaient leur avis de conformité dès la première inspection.*
- *Un an après la mise en œuvre du programme, le taux de conformité avait atteint 78 %, avant de s'améliorer d'année en année jusqu'à son taux actuel de plus de 90 %.*

L'assurance qualité fait partie intégrante de toutes les activités de salubrité alimentaire et de santé environnementale afin d'assurer :

- **Cohérence**
 - **Capacité de réaction**
 - **Bonne utilisation des ressources**
 - **Efficacité**
 - **Réduction du risque juridique**
- 

Merci de votre attention.

Coordonnées :

Ron de Burger

Directeur, Santé environnementale

Bureau de santé publique de Toronto (BSPT)

Tél. : 416-338-7953

rdeburg@toronto.ca