



## Le modèle d'évaluation du risque axé sur les établissements couvoirs (ERE-C) en un coup d'oeil

Une approche scientifique et transparente a été suivie dans le développement du modèle, positionnant ainsi 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.



### Identification d'experts canadiens

Un comité consultatif scientifique (CCS) composé de 15 experts canadiens du milieu universitaire (Université de Montréal et Université de Guelph), de l'industrie et d'organismes gouvernementaux (ACIA, Agence de la santé publique du Canada et Santé Canada) a été établi pour fournir des conseils pendant la durée de l'élaboration du modèle et pour travailler avec une équipe de travail technique de l'ACIA.

01



### Identification et sélection des facteurs associés au risque de salubrité alimentaire

- Suite à une revue de littérature et aux conseils du CCS, 29 facteurs de risque liés à la salubrité des aliments ont été identifiés et sélectionnés pour être inclus dans ce modèle d'évaluation du risque pour les couvoirs.
- Les critères d'évaluation de chaque facteur de risque ont été définis en fonction des pratiques courantes utilisées dans l'industrie canadienne des couvoirs.
- Les facteurs de risque et les critères sont regroupés en 3 groupes: facteurs de risque inhérents, facteurs d'atténuation et facteurs de conformité.
- Article disponible pour référence : [Identification et sélection des facteurs de risque \(en anglais seulement\)](#)

02



### Pondération des critères d'évaluation

- En 2017, 13 experts canadiens ont participé à une consultation d'experts pour estimer le risque relatif (RR) des 96 critères d'évaluation en fonction de leur impact attendu sur la santé humaine, avec comme point d'intérêt spécifique *Salmonella* spp.
- La valeur médiane des RR attribués à chaque critère sera utilisée pour élaborer ce nouveau modèle.
- Article disponible pour référence : [Pondération des facteurs de risque \(en anglais seulement\)](#)

03



### Conception du modèle ERE-C

- L'impact de *Salmonella* spp. sur la santé humaine est l'unité du modèle (exprimé en DALYs – *Disability Adjusted Life Years*)
- L'impact sur la santé à l'échelle du couvoir est calculé en fonction du volume de production et du type de volailles, et est ensuite ajusté en tenant compte de la présence ou de l'absence de critères spécifiques liés à la salubrité des aliments et de leurs risques relatifs.

04



### Essai du modèle au moyen d'un projet pilote

- En 2017, un projet pilote a été réalisé avec 29 couvoirs sous réglementation fédérale sélectionnés aléatoirement.
- Des séances d'information ont été tenues avec les couvoirs sélectionnés et les inspecteurs de l'ACIA.
- Les outils de collecte de données et les documents de référence ont été validés.

05



### Évaluation de la performance du modèle

- À l'aide des données recueillies au cours du projet pilote, les résultats générés par le modèle ERE-C ont été évalués en les corrélant avec les résultats de l'évaluation faite par 17 inspecteurs séniors de l'ACIA.
- La corrélation obtenue a confirmé l'applicabilité du modèle ERE-C.

06



### Prochaines étapes

Appliquer des ajustements, au besoin. Le modèle ERE-C est flexible, adaptable et évolutif au fur et à mesure que de nouveaux risques et informations deviennent disponibles, par exemple des pratiques novatrices mises en œuvre dans les couvoirs, de nouvelles connaissances scientifiques, des agents pathogènes émergents ou des tendances en matière de salubrité alimentaire, etc.