

Le D^r MORRELL: Si la quantité de résidus trouvée sur ces aliments dépasse la tolérance établie par le règlement, on a recours à des mesures de répression. Il peut arriver à l'occasion que la tolérance ne soit dépassée que d'une quantité infime. Par exemple, si la tolérance est de sept parties dans un million, et si on en trouve huit, cela n'est pas considéré comme un danger bien grave pour la santé. On s'efforce de retracer l'endroit où ces produits ont été cultivés et nous réussissons parfois à trouver le producteur. Nous lui apprenons ce qui s'est produit et nous l'avertissons d'avoir à utiliser les parasitocides avec plus de soin. Naturellement, il y a d'autres cas où un produit a été vendu avant qu'une analyse ait été faite, car il ne faut pas seulement des heures mais des jours peut-être pour compléter une analyse. Si nous avons déjà trouvé ce produit contaminé dans le passé, nous commençons par une saisie, puis nous procédons à l'analyse de façon à pouvoir sévir, s'il y a lieu. Si nous constatons que la tolérance admise est dépassée de beaucoup, le produit est saisi et détruit. Nous avons trouvé que c'était le moyen le plus efficace d'appliquer le règlement.

Comme vous le savez probablement, nous avons récemment eu quelques poursuites en justice, ce qui est peut-être aussi un moyen efficace. Mais je pense que nos moyens de faire respecter la loi visent à éviter que, pendant une longue période, il y ait constamment une quantité excessive de résidus de parasitocides sur les aliments, et nous ne négligeons aucun moyen pour atteindre cet objectif. Il y a des avertissements, comme je l'ai dit, puis des saisies et des poursuites. Nous avons recours à toutes ces méthodes.

M. WILLOUGHBY: Après qu'un produit a été enlevé, combien de temps s'écoule-t-il avant que le rapport arrive?

Le D^r MORRELL: Cela dépend naturellement du parasitocide qu'on cherche et du procédé disponible pour le déceler. Dans certains cas, le délai peut être de plusieurs jours et, dans d'autres cas, d'une journée environ.

M. WHELAN: Monsieur le président, combien y a-t-il d'inspecteurs qui font ce travail au Canada?

Le D^r MORRELL: A l'heure actuelle, je crois que nous avons environ 105 inspecteurs dans le pays. Ils ne font pas tous ce travail, parce qu'ils ont aussi beaucoup d'autres tâches. C'est donc difficile à dire. Je ne crois pas que nous ayons des inspecteurs dont le travail consiste à s'occuper seulement des parasitocides. Ils font ce travail en plus de s'acquitter des autres tâches qui leur sont attribuées selon les saisons. Certains inspecteurs peuvent passer la majeure partie de leur temps à circuler dans les régions suspectes au point de vue des parasitocides employés sur les cultures.

M. WHELAN: Je songe à un domaine en particulier, l'industrie de transformation des produits alimentaires. Trouvez-vous difficile de déceler des traces de résidus là? Je sais que vos inspecteurs examinent les aliments en conserve aussi bien que les fruits et légumes frais. S'ils trouvent une boîte contenant des résidus de parasitocides ou quelque matière étrangère, est-ce qu'il est difficile d'en retracer la source?

Le D^r MORRELL: A mon avis, le dépistage est plus facile dans le cas d'une boîte de conserves que dans le cas de légumes frais, car la boîte a une étiquette portant le nom du fabricant et très souvent un numéro de série. Nous pouvons donc aller à la conserverie examiner la feuille de production de la journée en question et même trouver la région précise où ces légumes ont été récoltés. Mais je dois faire observer que la Division des fruits et légumes du ministère de l'Agriculture fait l'inspection des conserveries et que, par conséquent, nous limitons notre activité dans ce domaine aux échantillons du marché.

M. WHELAN: Je crois que c'est dans l'industrie de transformation des produits alimentaires que le dépistage est le plus facile.

Le D^r MORRELL: Oui, je l'admets. C'est probablement vrai.