

Nouvel Institut de formation du ministère des Transports

Des capitaux supplémentaires de 18.3 millions de dollars ont été affectés à la construction de l'Institut de formation du ministère des Transports, à Cornwall.

La mise de fonds fédérale dans l'aménagement de ce complexe situé sur un terrain de 64 acres à l'extrémité sud-est de la ville, se chiffre maintenant par 49.8 millions de dollars.

Le nouvel Institut sera le premier édifice du gouvernement fédéral à incorporer un système d'utilisation totale de l'énergie. Ce système permet de récupérer, d'emmagasiner et de réutiliser la chaleur générée par l'équipement, l'éclairage, le personnel et le soleil; on prévoit ainsi économiser 5 millions de pi cubes de gaz et 1.8 million de KWH d'électricité, par année.

L'Institut de formation dispensera des cours techniques et administratifs touchant le transport terrestre, maritime et aérien. Les édifices, encore à l'état de plans, abriteront des salles de cours, des laboratoires, des installations électroniques et météorologiques et une bibliothèque; de plus, il y aura un centre de simulation pour la recherche dans le domaine du contrôle de la circulation aérienne. Le complexe pourra loger 628 étudiants.

L'Institut formera des contrôleurs de la circulation aérienne, des opérateurs radio, des gestionnaires des transports, des officiers de la Garde côtière, des techniciens de la marine, de l'électronique et de la météorologie.

Le sérieux problème de la salmonelle

Le ministre de la Santé nationale et du Bien-être social, M. Marc Lalonde, signale le problème grandissant des infections de salmonelle d'origine alimentaire, de même que les démarches entreprises par les ministères et les mesures que les consommateurs devraient envisager pour réduire la fréquence de ces infections.

La salmonellose est une maladie très commune causée par des proliférations bactériennes d'origine alimentaire, qui s'attaque tant aux humains qu'aux animaux. Les conséquences de ces infections peuvent être imperceptibles ou causer des maladies sérieuses. Les

symptômes habituels chez l'homme sont des vomissements, diarrhées et fièvres. Les infections qui ne résultent en aucune maladie perceptible sont éliminées par les selles sur une période de plusieurs semaines.

Un comité interministériel du Gouvernement fédéral étudie les causes et les moyens pour freiner la salmonellose.

Certaines volailles, et à un degré moindre certaines viandes crues infectées de salmonelles, peuvent parvenir au consommateur puisque la contamination se situe aux niveaux de l'élevage, du traitement et de la mise en marché. Environ 85 p. 100 des viandes rouges crues et 95 p. 100 des volailles sont inspectées et classées visuellement par le Gouvernement fédéral. Cet examen est insuffisant pour assurer l'absence de contaminants. Aussi, depuis deux ans, Agriculture-Canada a accéléré son programme d'examen microbiologique pour les volailles éviscérées. De plus, au niveau de la population, Agriculture-Canada a multiplié ses inspections pour réduire la contamination dans les composants alimentaires des rations de volailles. Les producteurs effectuent une plus grande surveillance des troupeaux de reproduction afin d'éliminer les volailles contaminées qui ne présentent aucun signe de maladie.

Dès l'an prochain, le ministère de la Santé nationale et du Bien-être social proposera des règlements, en vertu de la Loi des aliments et drogues, visant à réduire progressivement la proportion des volailles contaminées sur le marché de détail. Par ailleurs, le même ministère a étendu ses activités afin de diminuer la salmonelle dans d'autres aliments tels qu'épices, chocolats et boeuf haché.

Le consommateur devrait accorder un soin particulier à la préparation d'aliments plus sensibles à la salmonelle telles que les volailles, les salades à base d'oeufs et de viandes et les tartes à la crème. Si ces aliments sont laissés à la température de la pièce pendant de longues périodes de temps, toute salmonelle peut se multiplier et atteindre des taux dangereux.

La salmonelle croît rapidement tant dans la viande crue ou cuite que dans la volaille. La prolifération bactérienne atteindra des niveaux dangereux si les viandes contaminées après leur cuisson sont laissées à la température

de la pièce pendant plus de deux ou trois heures. Le même danger menace les aliments riches en oeufs et produits laitiers tels la crème et les tartes à la crème. La réfrigération et la congélation ralentissent la croissance de la plupart des bactéries et préviennent la croissance de la salmonelle; si les bactéries sont déjà présentes dans la viande, elle continueront à vivre et n'attendront que la chaleur pour se reproduire.

Procédures de douane simplifiées

Les exportations canadiennes atteindront rapidement leur destination grâce aux dispositions, en vigueur depuis le 27 octobre, de la Convention du transit international routier (T.I.R.) ont annoncé conjointement le ministère de l'Industrie et du Commerce, le ministère du Revenu national et la Chambre de Commerce du Canada.

La participation du Canada à cette convention le fera bénéficier de procédures de douane simplifiées pour la circulation internationale des marchandises en contenants approuvés ou transportées par véhicules routiers. Ces marchandises traverseront désormais les territoires des autres pays signataires, en route vers leur destination, sans dépôt de sécurité, acquittement de droits ou taxes et inspection douanière, grâce au carnet de documentation T.I.R.

Trente-trois pays ont jusqu'à maintenant signé la convention, et tous permettent que les marchandises franchissent librement les frontières. La participation du Canada à cette convention devrait bénéficier aux sociétés de transport et aux manufacturiers canadiens.

Hebdo Canada est publié par la Direction de l'information, ministère des Affaires extérieures, Ottawa, K1A 0G2.

Il est permis de reproduire les articles de cette publication, de préférence avec indication de source. La provenance des photos, si elle n'est pas précisée, vous sera communiquée en vous adressant à Mlle Y. DuSault, éditeur.

This publication is also available in English under the title Canada Weekly. Algunos números de esta publicación parecen también en español bajo el título Noticiario de Canadá.

Ahnliche Ausgaben dieses Informationsblatts erscheinen auch in deutscher Sprache unter dem Titel Profil Kanada.