

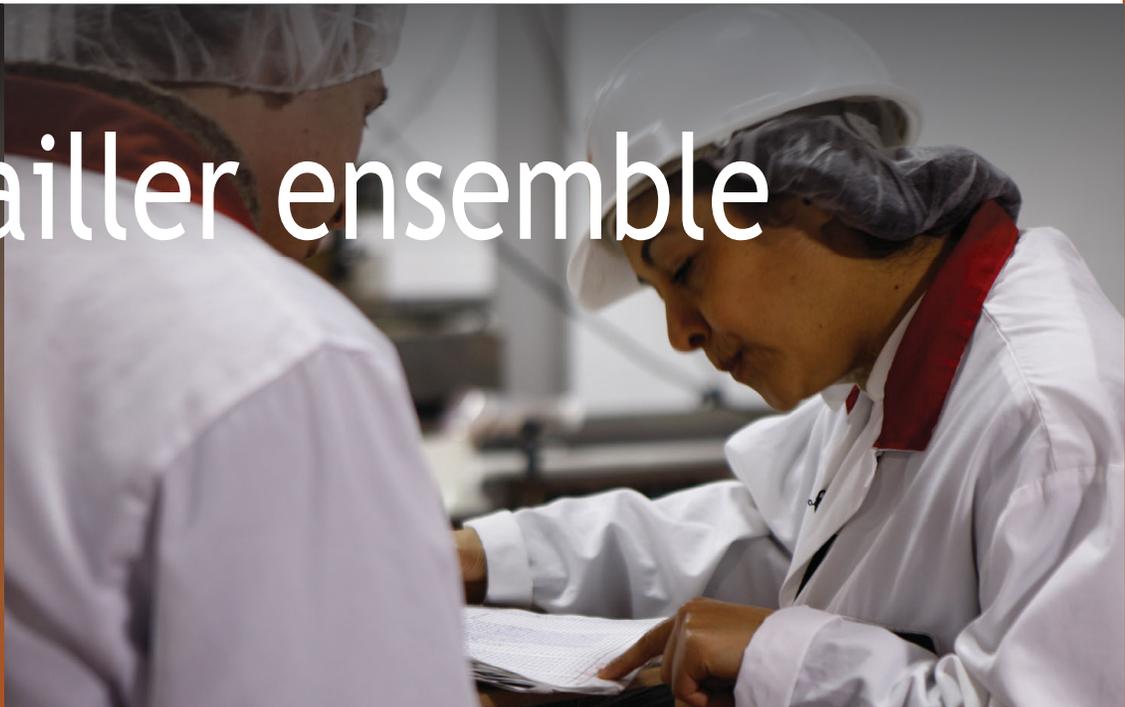
Volume 1, numéro 2

Automne 2010

liaison

La revue de l'Agence canadienne d'inspection des aliments

Travailler ensemble



pour la salubrité des aliments *page 12*

Les mesures prises par l'ACIA améliorent la salubrité des aliments – *page 4*

L'industrie contribue à l'élaboration du système de traçabilité du Canada – *page 10*

Des services d'inspection modernes qui aident le secteur des fruits et légumes frais – *page 11*



Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canadian Food
Inspection Agency

Canada 

liaison

La revue de l'Agence canadienne d'inspection des aliments

À l'intérieur...

liaison est la voix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, l'organisme scientifique fédéral responsable de protéger l'approvisionnement alimentaire, de surveiller la santé des animaux et de protéger les végétaux et les cultures contre les ravageurs et d'autres dangers environnementaux.

Publié par la Direction générale des affaires publiques, Agence canadienne d'inspection des aliments
George Shaw, vice-président

Directrice
Janice Snyder

Rédacteur en chef
Thomas Costea

Directrice de la production
Joanne McCarthy

Collaborateurs à la rédaction

Eric Aubin
Garfield Balsom
Bryan Blom
Dr Brian Evans
Yves Lacroix
Dr Gary Little
Victoria McBride
Luc Mougeot

Photo en couverture : *L'inspectrice Rosette Favez, de l'Agence canadienne d'inspection des aliments*

L'équipe de **liaison** serait heureuse de recevoir vos lettres, suggestions et contributions. Veuillez y inclure votre adresse électronique et numéro de téléphone.

liaison

Agence canadienne d'inspection des aliments
1400, chemin Merivale, T1-2-125
Ottawa (Ontario) K1A 0Y9
Téléphone : 613-773-6506
Télécopieur : 613-773-5618
Courriel : RevueLiaison@inspection.gc.ca

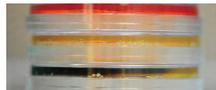
© 2010 Sa Majesté la Reine du Chef du Canada (Agence canadienne d'inspection des aliments), tous droits réservés. Utilisation sans permission est interdite.

ACIA P0732-10 ISSN: 1920-034X

Message de la présidente/Un nouveau premier vice-président à l'ACIA...3



Les mesures prises par l'ACIA améliorent la salubrité des aliments...4



Vue d'ensemble d'une enquête sur la salubrité des aliments...6



Les négociations visant l'accès aux marchés stimulent les exportations de bœuf/Points saillants concernant la réglementation internationale...8



L'industrie contribue à l'élaboration du système de traçabilité du Canada...10



Des services d'inspection modernes qui aident le secteur des fruits et légumes frais...11

Travailler ensemble pour la salubrité des aliments...12

La bonne santé pour tous – Une stratégie de salubrité des aliments inclusive...13

À vous la parole

L'ACIA invite les lecteurs de la revue **liaison** à faire parvenir leurs commentaires, suggestions et contributions. Nous acceptons les idées de commentaires, d'essais ou de reportages qui peuvent intéresser nos lecteurs. Nous répondrons à toute correspondance et examinerons toute contribution à des fins de publication possible. Veuillez inclure votre nom, courriel et numéro de téléphone. Écrivez-nous à **liaison** au 1400, chemin Merivale, T1-2-125, Ottawa (Ontario) K1A 0Y9 ou par courriel à l'adresse suivante : RevueLiaison@inspection.gc.ca.

www.inspection.gc.ca

Message de la présidente

La salubrité des aliments demeure l'une des priorités de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Nous sommes voués à l'amélioration continue et les articles proposés dans ce numéro de la revue *liaison* dévoilent seulement quelques-uns de nos nombreux secteurs d'activité.

L'ACIA est responsable de vérifier et de faire respecter les normes en matière de salubrité des aliments, d'effectuer des travaux de recherche et de communiquer de façon transparente avec l'ensemble de ses partenaires et intervenants. L'ACIA travaille constamment avec ses partenaires afin de protéger les consommateurs ainsi que les ressources animales et végétales. L'Agence mise notamment sur le soutien de partenaires comme des organismes et des ministères clés du gouvernement fédéral comme l'Agence de la santé publique du Canada, Santé Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada, sur la collaboration des autorités provinciales et territoriales en matière de santé publique ainsi que sur la relation essentielle qu'elle entretient avec ses intervenants de l'industrie et du milieu universitaire.

L'ACIA et ses partenaires ont mis à jour et peaufiné un certain nombre de leurs procédures et de leurs protocoles afin qu'ils puissent collaborer plus efficacement lors des interventions en cas d'incident touchant la salubrité des aliments. Une étroite

collaboration avec nos partenaires provinciaux est essentielle en matière de salubrité des aliments et nous sommes heureux qu'un de nos partenaires de l'Ontario ait contribué à ce numéro de la revue (voir l'article *Travailler ensemble pour la salubrité des aliments*, à la page 12). Nous travaillons également avec nos partenaires afin de rendre l'information sur la salubrité des aliments plus accessible et d'informer les personnes les plus vulnérables aux maladies d'origine alimentaire.

Nous améliorons nos activités scientifiques de façon importante afin de renforcer nos capacités en matière de surveillance et d'intervention d'urgence. Grâce aux améliorations apportées aux procédures d'analyse et à un réseau de surveillance complet, nous sommes maintenant plus en mesure de détecter les dangers qui menacent l'approvisionnement alimentaire et d'intervenir rapidement en cas d'urgence.

L'ACIA continue de se concentrer sur les exigences en matière de salubrité



Carole Swan

pour dépister et combattre la listériose. Nous avons aussi examiné attentivement et amélioré nos méthodes de surveillance et de vérification des mécanismes de contrôle de la salubrité des aliments visant les contaminants comme la listériose au sein des établissements de transformation fabriquant des produits de viande prêts à manger.

Il est également important de miser sur un processus de communication et de consultation transparent. Cette publication n'est qu'une des tribunes que nous avons créées ou améliorées pour continuer de communiquer de manière transparente avec l'ensemble des partenaires et des intervenants du domaine de la salubrité des aliments.

J'espère que vous trouverez ce numéro de la revue *liaison* à la fois informatif et instructif, et j'ai hâte de recevoir les commentaires des intervenants. ◀

Un nouveau premier vice-président à l'ACIA



George Da Pont

En mai dernier, le premier ministre a annoncé la nomination du nouveau premier vice-président de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, George Da Pont. Récemment commissaire de la Garde côtière canadienne, il compte 30 années d'expérience au sein de la fonction publique fédérale.

Ayant occupé des postes de direction et assumé des fonctions liées aux politiques opérationnelles, M. Da Pont a démontré son expérience lorsqu'il s'agit d'amener les gens à collaborer pour régler des dossiers complexes. Il a été commissaire de la Garde côtière canadienne pendant environ cinq ans, après avoir travaillé au sein du ministère des Pêches et des Océans en tant que sous-ministre adjoint et directeur général régional associé où il a travaillé aussi environ cinq ans.

« J'ai hâte de collaborer avec les divers intervenants de l'Agence, affirme M. Da Pont. Nous profitons tous de la protection de l'approvisionnement alimentaire. Nos activités ont des répercussions sur la vie quotidienne des Canadiens. » ▶

Les mesures prises par l'ACIA

améliorent la salubrité des aliments

Thomas Costea

L'ACIA continue de miser sur l'amélioration des politiques, des procédures et des activités scientifiques afin d'atténuer les risques dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. En s'appuyant sur les fondations d'un système canadien de salubrité des aliments reconnu, l'Agence prend des mesures concrètes pour améliorer le dépistage des dangers et les interventions en cas d'éclosion de maladie.

Les mesures prises récemment par l'ACIA pour améliorer la salubrité des aliments visent essentiellement à prévenir et à dépister les dangers pouvant toucher les aliments, notamment les contaminants microbiologiques, ainsi qu'à établir de nouvelles exigences concernant la listériose. Celles-ci sont définies dans le premier numéro de la revue *liaison* (*Les mesures de l'ACIA tiennent compte des priorités en matière de salubrité des aliments*, vol. 1, n° 1, hiver 2010) et publiées dans le Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes. Les exigences comprennent en outre des épreuves obligatoires pour le dépistage de la listériose et la déclaration immédiate de tout résultat d'épreuve positif à l'ACIA, en plus des mesures de suivi prescrites pour vérifier l'efficacité des mesures prises par les exploitants des établissements pour intervenir en fonction des résultats.

De plus, l'Agence s'emploie à examiner et à peaufiner de façon exhaustive le Système de vérification de la conformité, qui permet de surveiller les mécanismes de contrôle de la salubrité des aliments appliqués dans les établissements de transformation de la viande. Pour ce faire, elle fait notamment appel à un groupe d'experts qui examine les exigences techniques, et réalise une évaluation des mécanismes de première ligne pour déterminer l'efficacité de ce système sur le terrain.

L'ACIA peaufine les outils de diagnostic utilisés en laboratoire pour améliorer les méthodes de dépistage de *Listeria monocytogenes* et d'autres dangers de nature microbienne pouvant nuire aux aliments. Ainsi, on réduit les délais requis pour les épreuves de dépistage, ce qui

Les outils de diagnostic utilisés dans les laboratoires de l'ACIA contribuent à l'amélioration des méthodes de dépistage liées à la salubrité des aliments. Les techniciennes de laboratoire Patricia Muggah et Faith Chou (en arrière plan) isolent des toxines dans une solution de tissus de moules homogénéisée.

permet d'intervenir plus rapidement et d'améliorer les capacités d'intervention d'urgence lors d'une éclosion de maladie, notamment en assurant une rotation du personnel sept jours sur sept pour les épreuves de dépistage prioritaires des agents pathogènes comme *Listeria*. La trousse de dépistage rapide de la listériose élaborée par l'ACIA est l'un des exemples des efforts fournis par l'Agence pour réduire les délais requis pour la caractérisation des bactéries, un procédé qui permet de relier les pathogènes trouvés dans les aliments à ceux causant des maladies chez les humains. (Nouveau laboratoire de pointe en matière de salubrité des aliments, *liaison*, vol. 1, no 1, hiver 2010).

PulseNet Canada permet de faire ces liens et d'aviser les autorités en matière de santé publique dans l'ensemble du pays. Les résultats des épreuves signalés à Pulsenet sont exploités par le laboratoire national de microbiologie de Winnipeg au nom de l'Agence de la santé publique du Canada, puis ils sont publiés afin que les autorités provinciales et territoriales en matière de santé assurent une surveillance. Ainsi, les épidémiologistes peuvent établir un lien entre les cas cliniques et les rappels d'aliments. Cette importante étape du processus d'intervention en cas d'éclosion de listériose contribue à améliorer le système national de surveillance en matière de santé publique et de salubrité des aliments.

L'ACIA a examiné la structure hiérarchique de son Bureau de la salubrité et des rappels d'aliments afin d'optimiser ses activités. L'Agence s'emploie également à réviser ses protocoles et ses procédures en

collaboration avec les autorités provinciales et territoriales en matière de santé publique ainsi qu'avec les intervenants de l'industrie et du milieu universitaire. Elle vise ainsi à réduire les délais d'intervention et de rendre plus efficaces les activités de communication lors d'une éclosion de maladie.

Les efforts déployés par l'Agence en matière de salubrité des aliments se concrétisent grâce à l'investissement de 75 millions de dollars annoncé l'an dernier à pareille date ainsi qu'au montant supplémentaire de 13 millions de dollars au budget de cette année pour accroître les capacités d'inspection des établissements de transformation de la viande et de la volaille.

Pour améliorer les communications avec le public, le gouvernement du Canada a notamment lancé un nouveau portail Web sur la salubrité

des aliments (www.salubritedesaliments.gc.ca) au début de l'année. Cette ressource réunit en un seul endroit divers renseignements sur la salubrité des aliments et sur les maladies d'origine alimentaire. On a également mis à jour le site Web de l'ACIA pour qu'il fournisse une information complète sur la salubrité des aliments, notamment des listes à jour de tous les rappels d'aliments.

Les efforts déployés par l'Agence en matière de salubrité des aliments se concrétisent grâce à l'investissement de 75 millions de dollars annoncé l'an dernier à pareille date ainsi qu'au montant supplémentaire de 13 millions de dollars au budget de cette année pour accroître les capacités d'inspection des établissements de transformation de la viande et de la volaille. Le budget de cette année comprend des fonds pour l'embauche, sur 3 ans, de 170 nouveaux inspecteurs qui se consacreront à temps plein à la salubrité des aliments. ▶



L'inspectrice Rosette Fayez vérifie les procédures suivies dans un établissement de transformation des viandes. Il s'agit seulement de l'une des nombreuses activités réalisées par l'ACIA.

Vue d'ensemble d'une enquête sur la salubrité des aliments

Yves Lacroix

Revoici le temps de l'année où les journées sont de moins en moins longues et de plus en plus froides. En cette période de congé et de réjouissances, les membres d'une famille se réunissent pour partager de bons moments et d'excellents plats en agréable compagnie. La table est mise, les convives prennent place pour se régaler d'une abondance de produits succulents et frais : produits de boulangerie, fruits et légumes frais, farce et viandes rôties.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et ses partenaires, dont l'industrie alimentaire, travaillent en collaboration afin de s'assurer que les aliments sont propres à la consommation en tout temps, y compris pendant les congés. Toutefois, lorsque la présence d'une maladie d'origine alimentaire rend nécessaire la tenue d'une enquête sur la salubrité des aliments, chaque partenaire met la main à la pâte.

« Grâce au travail d'équipe et à sa collaboration avec ses partenaires provinciaux ainsi qu'avec l'industrie, l'ACIA est plus apte à gérer les étapes complexes d'une enquête sur la salubrité des aliments, du signalement au rappel, en passant par l'enquête et le suivi », affirme Garfield Balsom, spécialiste de la salubrité et des rappels d'aliments du Bureau de la salubrité et des rappels d'aliments de l'ACIA.

Imaginez qu'une famille compte des personnes malades à la suite de son repas. Comment ont-elles contracté la maladie? Un produit alimentaire était-il en cause ou s'agissait-il de plusieurs produits? Si des aliments sont en cause, comment ont-ils été contaminés? S'agit-il d'un problème répandu? Ces questions sont souvent posées lorsque des Canadiens sont aux prises avec des symptômes comme de la fièvre, des nausées, des maux de ventre et tout autre symptôme désagréable pouvant être lié à une maladie d'origine alimentaire.

Les agents responsables de la santé publique peuvent déterminer de



Myriam Bourdon, inspectrice de l'ACIA, examine des registres de production et de distribution de produits alimentaires. Il s'agit de l'une des étapes importantes d'une enquête sur la salubrité des aliments.

nouvelles tendances lorsque les salles d'urgence et les cabinets de médecin locaux traitent des cas de maladie. Les épreuves réalisées dans les laboratoires provinciaux confirmeront la présence de grappes de maladie. L'établissement d'une tendance peut indiquer une éclosion de maladie, mais la détection d'un seul cas peut amener les agents chargés de la santé publique à réaliser une enquête.

On examine les cas déclarés pour déterminer s'il existe un facteur commun. Les autorités provinciales et locales en matière de santé collaborent avec l'Agence de la santé publique du Canada pour mener

une enquête sur la maladie. Si l'on détermine que celle-ci est d'origine alimentaire, l'ACIA participe aux travaux de l'enquête.

« Lorsque l'ACIA réalise une enquête sur la salubrité des aliments, l'une des étapes les plus difficiles consiste à établir un lien entre une maladie d'origine alimentaire et un produit alimentaire précis qui aurait été consommé lors d'un repas », confie M. Balsom.

En effet, lors d'un souper des fêtes habituel comportant trois services, on sert plusieurs produits alimentaires, qui peuvent comprendre eux-mêmes

des dizaines d'ingrédients, voire des centaines. Ces produits peuvent contenir un mélange d'ingrédients d'origine canadienne et d'origine étrangère, et ils peuvent provenir de divers fabricants, importateurs, transformateurs et détaillants. Il n'est pas facile de cerner le produit alimentaire ou l'ingrédient constituant l'unique source de contamination liée à la maladie d'origine alimentaire.

Lors d'une enquête sur la salubrité des aliments, il est nécessaire d'employer une procédure de retraçage pour déterminer la source de contamination soupçonnée. Lorsqu'il reste des contenants de produits alimentaires non ouverts au domicile des consommateurs ou dans les magasins de détail, les inspecteurs régionaux de l'ACIA travaillent souvent en collaboration avec les autorités locales du domaine de la santé pour prélever des échantillons et les soumettre à des épreuves. Les échantillons sont envoyés aux laboratoires, où l'on peut établir un lien entre les résultats d'épreuve positifs et les souches de bactéries ou d'autres contaminants détectés chez les cas de maladie signalés. Grâce à ces épreuves, les inspecteurs de l'ACIA peuvent cibler l'endroit où les consommateurs ont acheté un produit alimentaire donné, et même déterminer le lot exact dont le produit faisait partie.

« À cette étape de l'enquête sur la salubrité des aliments, qui peut donner lieu à un rappel, l'ACIA collabore étroitement avec l'industrie alimentaire, précise M. Balsom. Pour cerner la source d'une maladie d'origine alimentaire et faire le lien avec un produit précis, il faut que les détaillants déterminent quels sont les distributeurs ou les importateurs d'un produit. En remontant la filière alimentaire à partir des distributeurs, on arrive aux fabricants et aux transformateurs, dont la collaboration est également essentielle pour cerner les lots de produits alimentaires en cause. »

Les lots de produits alimentaires sont soumis à des épreuves, et on analyse les registres des épreuves réalisées par les transformateurs afin de déter-

miner la cause de la contamination. Les résultats d'épreuve positifs sont soumis par le laboratoire, et les coordonnateurs de l'ACIA chargés des rappels d'aliments travaillent en collaboration avec des spécialistes techniques pour déterminer les risques pour les consommateurs.

« Une fois que tous les éléments de preuve sont regroupés et que l'on a établi les risques pour la santé des consommateurs, on détermine s'il y a lieu de publier un rappel d'aliments, explique M. Balsom. Ni les consommateurs, ni les entreprises de fabrication et de distribution de produits alimentaires ne souhaitent qu'il y ait un rappel d'aliments. Toutefois, on reconnaît cette mesure comme une composante essentielle de tout système de salubrité des aliments efficace. En gérant correctement le processus de rappel d'aliments, non seulement on élimine les dangers de la filière alimentaire, mais on permet également d'évaluer le problème, de prendre les mesures correctives qui s'imposent et d'empêcher qu'une situation semblable se reproduise à l'avenir. »

Au cours des 5 dernières années, l'ACIA a dû composer avec environ 2 000 plaintes liées aux aliments, 3 000 enquêtes sur la salubrité des aliments et 225 rappels par année. En cas de rappel d'aliments, l'entreprise qui en est chargée (celle qui doit diffuser un rappel) travaille en collaboration avec l'ACIA et ses partenaires afin d'aviser le public. L'entreprise chargée du rappel doit élaborer et mettre en œuvre un plan de rappel pour que l'on assure un contrôle rapide et efficace des aliments qui peuvent présenter de graves risques pour la santé et que l'on retire tous les produits alimentaires insalubres du marché.

Il existe quatre principaux types de rappel : rappels liés aux microbes (p. ex., bactéries, virus ou parasites); rappels liés aux produits chimiques (p. ex., teneur élevée en plomb, en mercure ou en pesticides); rappels liés à la présence de matières étrangères provenant d'une source extérieure (p. ex., verre, cheveux ou éclats de métal); rappels liés aux allergènes



Un technicien de laboratoire de l'ACIA pèse un échantillon d'aliment en vue de le soumettre à une épreuve de dépistage de Salmonella, une étape importante pour relier une source de nourriture à des cas de maladie déclarés.

(p. ex., le produit alimentaire contient des ingrédients tels que des arachides, du lait ou des œufs, alors qu'ils ne sont pas mentionnés sur l'étiquette).

Tous les types de rappels sont classés dans la catégorie I, II ou III en fonction des risques qu'ils présentent pour la santé des consommateurs. Les rappels de catégorie I visent à prévenir le public au sujet d'un risque élevé de problèmes de santé graves ou de décès. Les rappels de catégorie II concernent les risques modérés qui peuvent entraîner des problèmes de santé à court terme qui ne mettent pas la vie en danger. Enfin, ceux de catégorie III indiquent de faibles risques qui ne devraient entraîner aucun effet néfaste sur la santé. On peut consulter tous les rappels d'aliments sur le site Web de l'ACIA.

L'ACIA assure le suivi de chaque rappel d'aliments en surveillant son efficacité. En collaboration avec les inspecteurs régionaux, le Bureau de la salubrité et des rappels des aliments de l'Agence s'assure que le produit est soumis à des mécanismes de contrôle et que les consommateurs n'ont pas accès à ce produit. L'efficacité d'un rappel dépend en grande partie des efforts de collaboration déployés par l'ACIA et par ses partenaires comme l'industrie alimentaire. ◀

Les négociations visant l'accès aux marchés stimulent les exportations de bœuf

Victoria McBride

Le 20 mai 2003 est une date gravée à jamais dans la mémoire des intervenants du secteur canadien de l'élevage bovin. Ce jour marque la découverte du premier cas d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) chez un animal né et élevé au Canada. À lui seul, cet événement a changé instantanément la face du secteur canadien de l'élevage bovin. Plus de sept ans après l'incident, les efforts de relance se poursuivent.

« Nous nous employons principalement à encourager l'adoption des pratiques exemplaires internationales en matière de lutte contre l'ESB, à rétablir les débouchés et à en créer de nouveaux afin de rattraper le temps perdu en 2003 », indique le D^r Gary Little, vétérinaire principal au sein de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et membre de l'équipe de soutien scientifique affectée aux négociations concernant l'accès aux marchés pour le bœuf.

Le D^r Little, ses collègues de l'ACIA, Agriculture et Agroalimentaire Canada, le ministère des Affaires étrangères et du Commerce international, Santé Canada, les gouvernements provinciaux ainsi que l'industrie du bétail travaillent en collaboration afin de rétablir la confiance des consommateurs étrangers à l'égard des produits touchés par l'ESB.

On détermine les débouchés en collaboration avec l'industrie, et lorsque les priorités sont établies, l'ACIA communique avec ses homologues étrangers. La méthode employée pour



Le secteur canadien du bœuf s'emploie à rétablir l'accès aux marchés étrangers en collaboration avec l'ACIA ainsi qu'avec des intervenants d'autres ordres de gouvernement.

établir l'accès à un marché pour les produits canadiens est fondée sur des principes scientifiques éprouvés et sur les lignes directrices en matière de commerce international.

On détermine la composition de « l'équipe » de l'ACIA en se fondant sur la nature du produit en question ainsi que sur les problèmes particuliers qui pourraient empêcher l'accès au marché visé. L'équipe chargée de l'accès aux marchés tire parti de son expertise dans le domaine de la réglementation afin d'amener ses homologues étrangers à faire confiance aux pratiques et aux politiques du Canada. Le D^r Robert Morrison, négociateur technique principal, et une équipe de spécialistes, dont fait partie le D^r Little, offrent une expertise technique lors des commu-

nications bilatérales entre le Canada et ses partenaires commerciaux en ce qui a trait aux négociations liées au commerce du bœuf.

En 2007, l'industrie canadienne de l'élevage bovin a reçu un coup de pouce bien mérité lorsque l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) a officiellement reconnu le Canada comme étant un pays « à risque maîtrisé à l'égard de l'ESB ». Confirmée chaque année par les 176 pays membres de l'OIE, cette classification reconnaît l'efficacité des mesures de lutte contre l'ESB adoptées par le Canada et tient compte des efforts déployés par tous les intervenants pour atténuer les risques pour la santé des humains et des animaux.

Points saillants concernant la réglementation internationale

États-Unis d'Amérique

- Cet été, la Food and Drug Administration (FDA) des États-Unis a modifié ses règles visant les grands producteurs d'œufs afin de réduire les cas de maladie causés par *Salmonella enteritidis*. Les producteurs d'œufs doivent notamment réfrigérer les œufs en coquille pendant les étapes de production liées à l'entreposage et au transport. La FDA espère que ces nouvelles règles réduiront considérablement les cas déclarés d'infection par *Salmonella enteritidis*, qui se chiffrent à 79 000 chaque année. Quelques semaines seulement après cette modification, la FDA a répondu à une augmentation des cas d'infection par *Salmonella enteritidis* à l'échelle nationale en publiant un rappel d'aliments visant environ 550 millions d'œufs en coquille, ce qui vient peut-être confirmer davantage la nécessité de ces règles. Distribués dans plus de 22 États, ces œufs ont été mis dans des emballages portant différentes marques.
- Cet été, la FDA a également pris le temps de mettre en œuvre une réglementation exigeant que les restaurants et les détaillants en alimentation similaires comptant plus de 20 établissements indiquent la valeur calorique des aliments dans les menus et les cartes de restaurants. Cette initiative vise à freiner les mauvaises habitudes alimentaires des consommateurs en leur fournissant une information nutritionnelle détaillée. L'Université de Waterloo, au Canada, réalise une étude financée par la Société canadienne du cancer dont l'objectif est semblable; elle vise à déterminer si le fait de publier l'information nutritionnelle sur le menu des restaurants aide les gens à choisir des aliments plus sains.

Europe et Royaume-Uni

- La Food Standards Agency (homologue de l'ACIA au Royaume-Uni) vient d'adopter un plan d'évaluation des mesures d'hygiène alimentaire permettant d'informer les consommateurs en attribuant une note sur cinq aux normes d'hygiène des restaurants, des hôtels et des supermarchés. Un système semblable existe également dans au moins une ville canadienne. À Toronto, en Ontario, tous les établissements manipulant des aliments doivent publier les résultats de leur dernière inspection à l'entrée ou près de celle-ci, de manière à ce que le public puisse les voir.
- Depuis juillet dernier, dans l'ensemble de l'Union européenne, un avertissement doit figurer sur l'ensemble des aliments ou des boissons qui contiennent des colorants que l'on soupçonne de causer une hyperactivité chez les enfants. La Food Standards Agency a commandé une étude révélant que six colorants (tartrazine [E102], jaune de quinoléine [E104], jaune soleil [E110], carmoisine [E122], ponceau 4R [E124] et rouge allura [E129]) ont des effets néfastes sur le niveau d'activité et de concentration des enfants.

Australie et Nouvelle-Zélande

- En vertu d'une nouvelle politique qui entrera en vigueur au début de l'année prochaine, les détaillants de l'Australie devront aviser l'État dès qu'ils seront informés qu'un produit qu'ils ont fourni a causé ou pourrait causer de graves blessures, une maladie ou la mort chez une personne. Cette initiative vise à déterminer l'efficacité du système national de rappel d'aliments ou les améliorations à y apporter.
- Les gouvernements de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande s'emploient actuellement à élaborer une stratégie binationale de conformité en matière d'étiquetage pour les boissons énergisantes contenant de la caféine, une mesure annoncée le printemps dernier. Cette norme exigera que l'étiquette de la presque totalité des boissons énergisantes contenant de la caféine porte la mention « contains caffeine » (contient de la caféine) et « these products are not suitable for young children, pregnant or lactating women and individuals sensitive to caffeine » (ces produits ne conviennent pas aux jeunes enfants, aux femmes enceintes ou qui allaitent ainsi qu'aux personnes sensibles à la caféine).

Yves Lacroix

« Jusqu'à présent, nos efforts ont été très efficaces, en grande partie grâce aux mesures fondées sur des principes scientifiques que nous avons mises en œuvre afin d'atténuer les risques liés à l'ESB, affirme le D^r Little. De plus, les intervenants du secteur de l'élevage bovin, en partenariat avec tous les ordres de gouvernement, s'engagent à protéger la santé du public et à lutter contre la maladie de manière responsable, une attitude qui est très bien accueillie par nos partenaires commerciaux. »

Au cours des sept dernières années, le Canada a réussi dans une certaine mesure à rétablir l'accès aux marchés de la plupart des pays qui achetaient du bœuf ou des bovins du Canada avant 2003. Ce rétablissement des marchés touche notamment les États-Unis, le Mexique et le Japon, qui constituent les trois principaux marchés pour les bovins et le bœuf canadiens.

« Toutes les parties concernées ont fourni des efforts considérables, souligne D^r Little, mais nous sommes persuadés que tout ce travail mènera finalement à un renouvellement des relations commerciales entre des partenaires commerciaux importants et respectés. »

L'industrie contribue à l'élaboration du système de traçabilité du Canada

Victoria McBride

Depuis longtemps, les agriculteurs canadiens transportent des animaux d'élevage d'une province à l'autre. Les éleveurs ont toujours eu à cœur d'assurer la salubrité des aliments ainsi que de protéger la santé des animaux et celle du public.



En collaboration avec ses partenaires de l'industrie, le gouvernement du Canada s'emploie à élaborer un système national de traçabilité. Cet exemple démontre à quel point il est nécessaire que le gouvernement et l'industrie collaborent en vue d'assurer l'efficacité de la réglementation et des systèmes. Fondé sur les pratiques existantes, le système national de traçabilité des animaux d'élevage, dont la mise en œuvre est prévue pour 2011, visera d'abord les secteurs du bétail et de la volaille.

La traçabilité est la capacité d'assurer le suivi d'un article ou d'un groupe d'articles (qu'il s'agisse d'un animal, d'un végétal, d'un produit alimentaire ou d'un ingrédient), d'un point à l'autre de la chaîne d'approvisionnement, tant en aval qu'en amont.

« La traçabilité vise principalement à lutter contre les maladies, précise Eric Aubin, agent réglementaire et de politiques en traçabilité au sein de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Lors d'une situation d'urgence, il est essentiel de pouvoir identifier un animal et déterminer ses origines pour intervenir rapidement en vue de protéger la santé des humains et des animaux. »

Au Canada, les systèmes de traçabilité ne sont pas une réalité nouvelle. Durant la seconde moitié des années 1990, des problèmes liés à la santé des animaux et à la salubrité des aliments sont survenus partout dans le monde, ce qui a amené le Canada à revoir ses pratiques de gestion des risques, y compris les systèmes d'identification et de retraçage.

Des systèmes de traçabilité ont été élaborés en 1998, alors que l'Agence canadienne d'identification du bétail était créée pour qu'elle mette en œuvre des programmes nationaux d'identi-

fication. En 2001, l'identification des bovins (bovins de boucherie et bovins laitiers) et des bisons devenait obligatoire en vertu du *Règlement sur la santé des animaux*. En 2004, la portée des programmes d'identification fédéraux s'est étendue pour inclure les moutons. En vertu de cette réglementation, les animaux doivent être étiquetés dès qu'ils quittent leur troupeau d'origine. L'étiquette n'est plus valide lorsque l'animal est abattu ou exporté.

L'Agence canadienne d'identification du bétail est l'administrateur de ces systèmes d'identification des animaux. Elle est chargée d'évaluer les outils technologiques de la base de données nationale, de distribuer les étiquettes et de communiquer avec les éleveurs, alors qu'Agriculture et Agroalimentaire Canada doit élaborer des politiques de traçabilité et offrir une aide financière. L'ACIA est responsable des règlements, des mesures d'application ainsi que des enquêtes de dépistage.

Certaines initiatives provinciales contribuent également à l'ensemble du système de traçabilité. Par exemple, Agri-Traçabilité Québec, une organisation constituée en société en 2001, administre les programmes d'identification obligatoire des bovins. Plus récemment, l'Alberta a également établi des mesures de traçabilité obligatoires pour les bovins, et la province s'emploie à élaborer d'autres mesures visant d'autres espèces comme les porcs.

Les programmes d'identification des animaux actuels consistent à identifier chaque bovin, chaque bison et chaque mouton que l'on sépare de son troupeau d'origine au moyen d'une étiquette d'oreille approuvée portant un numéro unique. Depuis le 1^{er} juillet 2010, les bovins doivent être identifiés au moyen d'étiquettes d'identification par radiofréquence.

Utilisées pour identifier les animaux, les étiquettes d'oreille approuvées constituent une composante essentielle du système de traçabilité du Canada.

Les renseignements liés à chaque étiquette sont consignés dans la base de données nationale, et seuls les employés autorisés de l'ACIA peuvent les consulter en cas de problème de santé animale et pour vérifier la conformité.

« Les industries et le gouvernement s'engagent à collaborer afin d'élaborer un système national de traçabilité, déclare M. Aubin. On a mis sur pied le comité consultatif industrie-gouvernement sur la traçabilité afin qu'il mène les activités d'élaboration et de mise en œuvre. Le comité consultatif est composé de 22 membres de l'industrie ainsi que de représentants des provinces, d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et de l'ACIA.

Le système national vise à mieux servir les citoyens, l'industrie et le gouvernement en fournissant dans les meilleurs délais des renseignements précis et pertinents liés à la traçabilité en vue d'améliorer la gestion des situations d'urgence, la salubrité des aliments, l'accès aux marchés, la compétitivité de l'industrie et la confiance des consommateurs.

« Le système de traçabilité du Canada répond aux besoins des marchés étrangers, affirme M. Aubin. Presque la moitié de la production de bœuf et de porc leur est destinée. Pour demeurer compétitif et continuer d'exporter ses produits, le Canada doit être doté d'un système de traçabilité efficace. »

On s'est fondé sur les exigences de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) et de l'Organisation internationale de normalisation pour

Suite à la page 14

Des services d'inspection modernes qui aident le secteur des fruits et légumes frais

Thomas Costea

De nos jours, le marché de l'alimentation offre une grande diversité d'expériences gustatives grâce à plusieurs gammes de produits nationaux ainsi qu'à l'importation de produits provenant du monde entier. Les consommateurs ont l'embaras du choix, se voyant offrir des viandes, fruits et légumes exotiques ainsi qu'une grande variété de produits transformés spécialisés. Cette vaste gamme de produits alimentaires offre autant de possibilités aux consommateurs qu'à l'industrie alimentaire, mais lorsque les produits alimentaires parcourent de longues distances, il est également difficile d'en assurer la salubrité et la qualité.

La diversité de fruits et de légumes frais offerts sur le marché permet notamment au consommateur d'avoir accès à un plus vaste choix à longueur d'année tout en présentant de nouveaux défis pour le gouvernement et l'industrie lorsqu'il s'agit de surveiller la qualité de ces produits. L'industrie canadienne des fruits et légumes frais répond aux demandes des consommateurs en offrant un mélange de produits cultivés au Canada et de produits importés, mais elle a aussi besoin d'une modernisation des services d'inspection en raison de l'augmentation du nombre d'envois de produits alimentaires.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) intervient en apportant des améliorations importantes au programme d'inspection du Service d'inspection à destination en vue d'assurer la qualité des produits commerciaux. L'Agence continue de s'acquitter de son mandat en matière de salubrité des aliments en surveillant les envois de fruits et de légumes frais tout en offrant des services d'inspection à destination pour répondre aux besoins de l'industrie.

« L'ACIA offre des avantages à la fois au gouvernement, à l'industrie et aux consommateurs, affirme Luc Mougeot, directeur du Service d'inspection à destination de l'ACIA. Le secteur des

fruits et légumes frais a déterminé qu'il avait besoin de meilleurs services d'inspection pour répondre aux demandes commerciales et demeurer compétitif sur les marchés nationaux et internationaux. Il souhaitait notamment un système reconnu de résolution des différends.

« L'industrie s'est également engagée à collaborer avec le gouvernement afin d'élaborer un barème des droits tenant compte des améliorations apportées aux services. Ainsi, l'ACIA offre des services d'inspection rapides et pertinents qui encouragent les pratiques commerciales justes et équitables et contribuent au maintien d'un marché compétitif. Grâce à ce dernier, les consommateurs peuvent se procurer des fruits et légumes frais à prix équitable. »

Depuis environ 75 ans, le gouvernement du Canada offre des services d'inspection au secteur des fruits et légumes frais. Chaque année, le Canada reçoit environ 868 000 envois de fruits et légumes frais hautement périssables. En règle générale, le département de l'Agriculture des États-Unis (USDA) reconnaît le système canadien d'inspection des fruits et légumes frais destinés au commerce comme étant équivalent à celui des États-Unis. Il a toutefois indiqué qu'il faudrait le moderniser pour répondre aux exigences du nouvel environnement axé sur le commerce équitable.

Réal Lafontaine (à droite), inspecteur de l'ACIA, aide une inspectrice du département de l'Agriculture des États-Unis à vérifier la qualité et la quantité de fruits et légumes frais d'un envoi.



« Depuis longtemps, le gouvernement et le secteur des fruits et légumes frais collaborent et assument conjointement leurs responsabilités, selon M. Mougeot. Cependant, l'industrie a remarqué que le gouvernement avait tendance à se consacrer davantage aux activités liées à la santé et à la sécurité qu'aux services axés sur la qualité. Cette situation entravait les capacités des importateurs lorsqu'il s'agissait de contrôler la qualité des envois et d'obtenir un prix équitable pour les envois qui ne répondaient pas aux normes de qualité. Un grand nombre d'acheteurs et de vendeurs qui recevaient au Canada des envois de produits de qualité inférieure aux normes n'étaient pas en mesure d'obtenir un rapport d'inspection reconnu qui tenait compte de certains critères tels que les catégories de fruits et légumes frais, les défauts, l'emballage, le poids et la taille. »

Dans certaines situations, les délais d'inspection constituaient un critère important, et ils étaient touchés par le manque de ressources du gouvernement et influencés par le lieu de destination des envois. Les importateurs se voyaient également obligés d'intenter des poursuites judiciaires afin de recevoir des indemnités en raison d'un envoi inacceptable, ce qui nécessitait souvent le dépôt d'une caution dont la valeur dépassait celle

Suite à la page 14

Travailler ensemble pour la salubrité des aliments

Dr David C. Williams, médecin hygiéniste en chef adjoint de l'Ontario

Imaginons que l'on trouve dans une des unités de santé publique de l'Ontario quelques cas d'une maladie causée par une rare souche de la bactérie *Salmonella*. Comment devrait-on intervenir? Quand devrait-on informer le ministère de la Santé et des Soins de longue durée de la situation? Quand devrait-on informer le public? Quand devrait-on procéder aux rappels d'aliments? Comment le gouvernement fédéral devrait-il soutenir les mesures prises à l'échelle provinciale?

Au cours des dernières années, nous avons été davantage sensibilisés aux maladies d'origine alimentaire en raison des nouveaux procédés de production et de transformation des aliments, de l'apparition de nouveaux pathogènes d'origine alimentaire, de l'évolution des habitudes alimentaires, des changements démographiques et de la capacité du système de santé publique de relier la maladie à la source de contamination. Au Canada, le gouvernement fédéral établit, vérifie et applique les normes en matière de salubrité des aliments, alors que les provinces et les territoires apportent une contribution essentielle en supervisant l'application des lois au sein de leur administration respective afin de prévenir des éclosions de maladies d'origine alimentaire visant plusieurs administrations, de mener des enquêtes lorsqu'une telle éclosion survient et de lutter contre ces maladies.

En Ontario, 36 unités de soins de santé sont chargées d'exécuter des programmes de salubrité des aliments, qui consistent notamment à communiquer des renseignements à la collectivité, à inspecter les installations où se trouvent les aliments et à répondre aux plaintes. Elles peuvent également saisir des aliments, remettre des avis d'infraction, porter des accusations ou fermer des établissements alimentaires qui présentent des dangers pour la santé des membres de la collectivité. Lors d'une enquête sur une éclosion de maladie d'origine alimentaire, les unités de santé publique offrent des services de première ligne. Par exemple, elles peuvent prélever des échantillons, mener une enquête dans les installa-

tions où se trouvent des aliments et communiquer avec les personnes touchées par la maladie afin de déterminer la source de contamination.

Depuis la crise du syndrome respiratoire aigu sévère (SRAS) et un certain nombre d'éclosions de maladie d'origine alimentaire et de rappels d'aliments qui ont été très médiatisés au cours des dernières années, on a réalisé des progrès considérables pour renforcer le système de santé publique de l'Ontario, y compris le système de salubrité des aliments. En 2005, l'Ontario a complètement renouvelé le système de santé publique en créant le Système intégré d'information en santé publique, qui permet de dépister les éclosions de maladie, particulièrement celles touchant plusieurs administrations. Dans le cadre du renouvellement du système de santé publique, on a également renforcé le réseau des laboratoires de santé publique de l'Ontario, et on a créé l'Agence ontarienne de protection et de promotion de la santé, qui offre une expertise scientifique et technique aux fournisseurs de soins de santé de première ligne, au médecin hygiéniste en chef ainsi qu'au ministère de la Santé et des Soins de longue durée.

Toutefois, lorsqu'il s'agit d'assurer la salubrité des aliments, on ne peut pas faire cavalier seul. Il faut miser sur la collaboration entre des partenaires locaux, fédéraux et provinciaux. Cette responsabilité conjointe est encore plus importante aujourd'hui, alors que le système de distribution des aliments prend de l'ampleur et se complexifie, et que notre population



Le Dr David C. Williams

est plus vulnérable aux maladies d'origine alimentaire en raison du vieillissement des collectivités et de l'augmentation du nombre de personnes immunodéficientes de tous âges.

En 2006, on a mis sur pied le groupe de travail composé d'organismes ontariens responsables des maladies d'origine alimentaire et des rappels d'aliments (groupe de travail des organismes) pour combler les lacunes qui surviennent lors des enquêtes sur les éclosions de maladie qui relèvent de plusieurs administrations. Les organismes fédéraux et provinciaux ont travaillé en collaboration afin de réaliser des tâches présentant un intérêt commun, notamment pour donner suite aux recommandations fournies dans le Rapport de l'enquêteur indépendante sur l'éclosion de listériose de 2008, commandé par le fédéral, ainsi que dans le rapport du médecin hygiéniste en chef de l'Ontario sur la listériose. Les organismes ont également examiné le protocole d'entente (PE) au sujet de l'enquête sur les risques sanitaires liés aux maladies d'origine alimentaire et sur les éclosions de maladie d'origine alimentaire. Les modifications apportées au PE de l'Ontario seront fondées sur le guide fédéral-provincial-territorial d'interventions lors d'éclosions d'intoxication alimentaire. Récemment révisé, ce guide présente les principes directeurs sur lesquels se fondent les interventions des divers organismes responsables de la lutte contre les éclosions de maladie d'origine alimentaire.

Dans le cadre de cet effort de collaboration, le groupe de travail des organismes a également organisé un colloque de deux jours destiné aux praticiens et aux spécialistes en santé publique provenant des trois ordres

Suite à la page 14

La bonne santé pour tous - Une stratégie de salubrité des aliments inclusive

Dr Brian Evans, chef de la salubrité des aliments et vétérinaire en chef du Canada



Le Dr Brian Evans

De nos jours, l'évolution des idées et des concepts relatifs à la salubrité des aliments démontre la complexité du domaine de la santé publique. Qu'il s'agisse de la santé humaine, animale ou écologique, y compris la protection des végétaux que nous cultivons, les liens entre les divers enjeux sont dynamiques et de plus en plus étroits.

Tout incident qui touche un maillon de cette chaîne peut non seulement avoir des répercussions sur la santé, mais il peut également influencer notre économie et la durabilité des industries en cause. L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) examine cette convergence et s'y adapte en collaborant avec ses partenaires fédéraux, provinciaux et territoriaux ainsi qu'avec les intervenants dont elle régleme les activités.

Cet été, on m'a confié les fonctions de chef de la salubrité des aliments du Canada, qui s'ajoutent à celles que j'assume en tant que vétérinaire en chef et délégué du Canada à l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE). Il s'agit là d'un autre exemple de convergence qui, je l'espère, permettra de renforcer les liens entre les disciplines, les idées et les cultures au sein du milieu de la santé. Le terme « salubrité des aliments » est porteur des attentes, réalistes ou non, que les Canadiens ont à l'égard des aliments : ils s'attendent à ce que la consommation des produits alimentaires ne présente aucun risque. Toutefois, nous ne vivons pas dans un monde sans risques. Il est donc d'autant plus important que tous les partenaires responsables de la salubrité des aliments établissent et maintiennent une communication transparente avec le public afin de lui expliquer comment ils collaborent en vue de gérer les risques liés à la préparation et à la consommation des aliments.

La combinaison de certains facteurs comme les préférences des consommateurs, la démographie, la vulnérabilité de certaines personnes, les changements écologiques, les systèmes

de production intensive, l'adaptation des pathogènes, la mondialisation de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et les nouvelles technologies de transformation des aliments exigent non seulement que l'on soit vigilant lorsqu'il s'agit de déterminer et de gérer les risques, mais aussi que l'on collabore et que l'on fasse preuve de souplesse lorsqu'il s'agit de communiquer des renseignements et de rendre compte du rendement des mécanismes en place.

Considérons tous les réseaux mondiaux de salubrité des aliments comme faisant partie d'une toile qui protège la santé de tous les êtres vivants, celle des humains, des animaux et des végétaux. Pensons à l'ensemble des interactions des humains avec ces réseaux, qu'il s'agisse d'opérations et de programmes conventionnels ou d'activités non officielles. On se rend compte que ces interactions, qui s'inscrivent dans une toile immense et complexe, ont des répercussions sur nos systèmes de salubrité des aliments. Cependant, cette toile n'a pas été tissée par une seule personne, mais par un ensemble complexe d'intervenants.

Au Canada, la communauté des intervenants en matière de salubrité des aliments comprend des spécialistes de la santé et de l'agriculture provenant du milieu universitaire, du secteur privé ainsi que des organisations non gouvernementales. Les membres de ces réseaux doivent collaborer afin de prévenir les problèmes de salubrité dans la mesure du possible, de détecter et de communiquer les problèmes qui nuisent à la salubrité dans les meilleurs délais et de façon transparente et

d'intervenir rapidement et efficacement de manière à gagner et à garder la confiance des consommateurs.

À l'échelle nationale et internationale, nous demandons aux médecins, vétérinaires, biologistes, agrologues, microbiologistes, chimistes et autres spécialistes du milieu scientifique de compléter notre vision de la salubrité des aliments. Il est essentiel que l'on transmette le savoir dans l'ensemble des réseaux et que l'on détermine comment combler les lacunes afin d'établir une stratégie et une culture en matière de salubrité des aliments qui soient exhaustives et qui tiennent compte de la santé de tous les êtres vivants et de leur interdépendance. En ayant une vue d'ensemble des composantes de la filière alimentaire – qu'il s'agisse des semences de nos cultures, des aliments pour nos animaux aquatiques et terrestres ou de la transformation des viandes, des poissons, des céréales, des fruits et des légumes –, nous tentons de cerner les maillons de la chaîne de production alimentaire que nous devrions renforcer au moyen d'investissements afin d'offrir aux consommateurs la meilleure protection possible.

La nomination d'un chef de la salubrité des aliments au Canada démontre l'évolution rapide des systèmes de production alimentaire, et elle révèle à quel point les enjeux liés à la sécurité alimentaire et à la salubrité des aliments ont pris de l'importance et de l'ampleur à l'échelle mondiale. J'ai hâte de collaborer avec les partenaires des secteurs public et privé afin de cerner les nouvelles tendances et possibilités, d'interagir avec les consommateurs et d'intégrer les pratiques exemplaires au processus de gestion et de reddition de comptes des systèmes de salubrité des aliments. 



L'industrie contribue à l'élaboration du système de traçabilité du Canada –

Suite de la page 10

déterminer la portée du nouveau système canadien de traçabilité. Le Canada est considéré comme un chef de file mondial en matière d'identification des animaux, jouissant d'un taux de conformité de plus de 97 % grâce à ses programmes d'identification des bovins.

Au Canada, les systèmes de traçabilité des animaux sont conçus grâce à des partenariats entre l'industrie et le gouvernement. Aux États-Unis, la création d'un système national de traçabilité donne lieu à un conflit entre le gouvernement et l'industrie. À l'heure actuelle, le système d'identification des animaux des États-Unis est un système volontaire axé seulement sur le déplacement des animaux d'un État à un autre.

Le Canada continue de renforcer son cadre de traçabilité en s'efforçant de fonder le système national sur les trois piliers de la traçabilité : 1) identification des animaux ou des produits; 2) identification des installations; 3) déplacement des animaux. ◀

Des services d'inspection modernes qui aident le secteur des fruits et légumes frais – Suite de la page 11

de l'envoi en question. En se fondant sur certains de ces enjeux essentiels, l'ACIA et les intervenants ont uni leurs efforts afin d'élaborer un nouveau modèle pour le Service d'inspection à destination. En juin 2006, on lançait le programme, doté d'un plan d'activités axé sur les principes du service à la clientèle.

Le programme devait être à la fois crédible et reconnu par l'USDA, et il devait répondre aux exigences de la U.S. Perishable Agriculture Commodities Act et du Conseil d'arbitrage du Canada, tout en étant compétitif et viable sur le plan financier, tant pour le gouvernement que pour l'industrie des fruits et légumes frais. L'ACIA et les intervenants ont fixé comme objectif prioritaire la création d'un système unifié et normalisé qui ferait office de service national spécialisé au sein de l'Agence.

« Auparavant, les inspections à destination des fruits et légumes frais étaient gérées au moyen d'une matrice qui mettait à profit les ressources de différents secteurs de l'Agence, affirme M. Mougeot. Le nouveau programme du Service d'inspection à destination est fondé sur un système de gestion hiérarchique formé d'employés spécialisés pour qui les inspections à destination constituent une priorité. Ces employés, qui disposent de tous les outils nécessaires et qui ont reçu une formation fondée sur un manuel continuellement tenu à jour, effectuent, à l'échelle nationale, des inspections uniformes dans des délais très serrés en respectant la hiérarchie de la communication et des responsabilités. »

Le programme du Service d'inspection à destination est reconnu par l'USDA à des fins commerciales. De plus, les données recueillies lors de l'inspection des envois de fruits et légumes frais, qui sont considérées comme étant crédibles et fiables, peuvent être utilisées lors de la résolution de différends à l'échelle internationale. Voici les forces du programme : la production de rapports précis sur la qualité et les caractéristiques des envois de fruits et légumes frais; la reconnaissance internationale de systèmes d'inspection respectant les normes de rendement reconnues par les États-Unis ainsi que par d'autres partenaires commerciaux; l'amélioration continue du système en raison du caractère spécialisé du service; la prestation sur demande d'inspections en temps opportun; l'existence d'un système d'inspection spécialisé et autonome.

En raison de la nature variable de la demande en matière d'inspection des fruits et légumes frais, l'ACIA a depuis longtemps de la difficulté à fournir un service uniforme, surtout à cause des diverses pressions exercées sur les ressources opérationnelles affectées à ces inspections. La mise sur pied à l'échelle du pays d'un solide programme gouvernemental d'inspection des fruits et légumes frais a amélioré le service offert à un important secteur d'activités. ▶

Travailler ensemble pour la salubrité des aliments

Suite de la page 12

de gouvernement participant aux enquêtes et aux mesures de lutte visant les éclosions de maladie d'origine alimentaire. Tenu à Toronto, les 1^{er} et 2 mars 2010, le colloque « Food-borne Disease Investigation and Management: An Ontario Symposium » a permis à environ 225 participants d'examiner une mise en situation détaillée concernant quatre cas fictifs de maladie causée par une rare souche de *Salmonella* se propageant rapidement pour devenir une éclosion relevant de plusieurs administrations. Pendant les diverses étapes de l'éclosion simulée, huit experts provenant d'unités de santé publique et d'organisations hôtes ont fait part de leurs connaissances, fondées sur l'expérience acquise en luttant contre de véritables éclosions de maladie d'origine alimentaire.

Le colloque comprenait également des études de cas, des conférenciers et une révision des rôles et des responsabilités des organismes et des partenaires chargés des interventions en cas d'éclosion. Ces exercices ont permis aux participants d'approfondir considérablement leur connaissance des plans, normes et protocoles actuels ainsi que des pratiques exemplaires liées à la lutte contre les éclosions de maladie d'origine alimentaire. En outre, les participants ont eu l'occasion de faire part de leurs connaissances et de leur expérience ainsi que de mieux comprendre leur rôle respectif lorsqu'il s'agit de protéger la santé des Ontariens.

En connaissant les rôles que les partenaires fédéraux et provinciaux doivent assumer pour maintenir la sécurité, la santé et le bien-être des citoyens, on sera en mesure de déterminer les mesures à prendre pour renforcer et améliorer le système de salubrité des aliments, tant à l'échelle de l'Ontario que du Canada. D'autres activités comme ce colloque permettront de transmettre des connaissances, d'améliorer la communication et d'établir de nouvelles relations et de renouveler les relations actuelles entre les partenaires. Ensemble, nous devons nous engager à transmettre de nouvelles informations, à communiquer de façon transparente et à collaborer afin d'améliorer les capacités d'intervention de l'Ontario et de l'ensemble des provinces en cas d'éclosion de maladie d'origine alimentaire. ▶