



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

La protección con la que puede contar



Canada

CFIA·ACIA



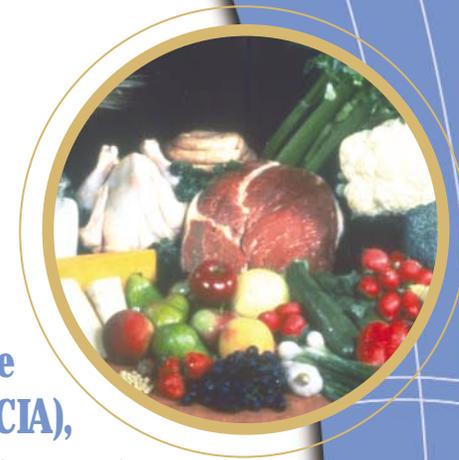
LOS ALIMENTOS INOCUOS, Y LAS PLANTAS Y ANIMALES SANOS, SON IMPORTANTES PARA TODOS LOS CANADIENSES. ESTA ES LA RAZÓN POR LA QUE LOS EMPLEADOS DE LA ACIA - EXPERTOS EN NUTRICIÓN, BIOLOGÍA MOLECULAR, QUÍMICA, TOXICOLOGÍA, AGRICULTURA, CIENCIA DEL MEDIO AMBIENTE Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA - ESTÁN DESTACADOS EN CIENTOS DE OFICINAS DE CAMPO, LABORATORIOS E INSTALACIONES DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS POR TODO EL PAÍS. **LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA SALUD PÚBLICA SON LAS PRIORIDADES MÁS ALTAS DE LA ACIA.**

**LA ACIA —
EL ORGANISMO DEL GOBIERNO DE CANADÁ
ENCARGADO DE REGLAMENTAR**

- **LA INOCUIDAD ALIMENTARIA** (JUNTO CON EL MINISTERIO DE SALUD DE CANADÁ)
- **LA SALUD ANIMAL**
- **LA PROTECCIÓN DE LAS PLANTAS**

Número de Catálogo: A104-6/2001
ISBN: 0-662-65585-0
P0001-01

© Su Majestad, por derecho, de Canadá (Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos) 2001



En la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (ACIA), la inocuidad del suministro alimentario de Canadá juega un papel fundamental en todo lo que hacemos

- ▶ Los veterinarios e inspectores de la ACIA llevan a cabo rigurosas inspecciones en unos 1,800 establecimientos de transformación de carne y pescado por todo Canadá.
- ▶ Los inspectores de la ACIA examinan los envíos del extranjero, y examinan las plantas, los animales, los alimentos e incluso los materiales de embalaje que puedan acarrear enfermedades y plagas, tales como escarabajos o polillas.
- ▶ Los funcionarios agrícolas de la ACIA inspeccionan los campos de papa, los invernaderos, los criaderos, las fábricas de piensos y los establecimientos pecuarios.
- ▶ Los científicos de laboratorio de la ACIA analizan muestras de alimentos para detectar impurezas, residuos de medicamentos, o agentes causantes de enfermedades.
- ▶ En la ACIA, los encargados de la reglamentación evalúan la seguridad de los tipos más nuevos de semillas, piensos, fertilizantes, y productos para la salud animal de uso en Canadá, tales como las vacunas.
- ▶ Los funcionarios de la ACIA revisan las etiquetas de los alimentos para comprobar su veracidad y precisión, investigan quejas y procesan a los infractores.

La inocuidad alimentaria nos concierne a todos

El sistema de inocuidad alimentaria de Canadá

En Canadá, la inocuidad alimentaria empieza con una legislación vigorosa. El Ministerio de Salud de Canadá establece normas de inocuidad y calidad nutritiva para los alimentos que se venden en Canadá. En la ACIA hacemos respetar esas normas de forma rigurosa y eficaz.

El sistema de inspección de Canadá es único porque la ACIA trabaja desde las bases: nuestros expertos inspeccionan no sólo los alimentos, sino también las semillas, los piensos, los fertilizantes, las plantas y los animales de los que depende un suministro alimentario inocuo.

La ACIA no trabaja por sí sola. Los especialistas en inocuidad alimentaria de las provincias y los municipios regulan miles de negocios alimentarios regionales, como restaurantes y elaboradores de productos alimentarios cuyos mercados son locales. La ACIA mantiene estrechos vínculos con consumidores, distribuidores, expertos alimentarios de reputación internacional, productores y elaboradores de productos alimentarios.

Todo el mundo —desde el agricultor y el pescador hasta la persona que se encarga de cocinar en nuestras familias— contribuye a la inocuidad de los alimentos que comemos.

Nuestro trabajo es la protección

El organismo de control de la inocuidad alimentaria del Gobierno de Canadá

La ACIA trabaja en todas las etapas del suministro alimentario. Se nos puede ver inspeccionando empresas elaboradoras de productos alimenticios y cargamentos en los puertos, verificando fertilizantes e

inspeccionando las incubadoras de huevos. Nos ocupamos de alimentos tradicionales como la miel y los huevos, y también de alimentos nuevos en el mercado canadiense, desde las comidas congeladas especializadas hasta los productos de la biotecnología. Aumentamos nuestra vigilancia sobre cualquier alimento o distribuidor que sea objeto de preocupación y retiramos del mercado los productos sospechosos, confiscamos los envíos ilegales y procesamos a los infractores de la ley.

Los inspectores de la ACIA controlan la inocuidad y la calidad de los productos agrícolas, pesqueros y alimentarios elaborados en Canadá, y supervisamos la llegada de plantas, animales y alimentos importados de más de 200 países. Los alimentos importados a Canadá, desde los quesos exóticos hasta las galletas selectas, están sujetos a las mismas normas estrictas que los que se fabrican aquí, en nuestro país.



LO PRIMERO ES PASAR LA INSPECCIÓN

CADA AÑO, MÁS DE 1.6 MILLONES DE TONELADAS DE CARNE ATRAVIESAN LAS FRONTERAS DE CANADÁ. LA ACIA CONTROLA CADA ENVÍO, INSPECCIONA Y CONTROLA AL AZAR LAS IMPORTACIONES, Y LLEVA A CABO EVALUACIONES DE SEGURIDAD *IN SITU* DE LAS EMPRESAS EXTRANJERAS.



CANADÁ TIENE UN SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA RESPETADO INTERNACIONALMENTE. LOS CONSUMIDORES DEL MUNDO ENTERO CONSIDERAN LOS ALIMENTOS CANADIENSES ENTRE LOS MÁS SEGUROS DEL MUNDO.

Dando a los canadienses la información que necesitan

Protección del consumidor

Los canadienses deben tener confianza en los alimentos que compran y para ello hay que proporcionarles información importante y objetiva en las etiquetas de los productos alimenticios. La ACIA hace cumplir las leyes justas de embalaje y etiquetado de Canadá, comprobando las etiquetas para sean veraces y precisas.



LA ACIA **INVESTIGA MÁS DE 3,000 QUEJAS DE CONSUMIDORES** CADA AÑO. LA VIOLACIÓN DE LAS LEYES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA, LA ADULTERACIÓN DE PRODUCTOS O LA CLASIFICACIÓN INCORRECTA SON ALGUNAS DE LAS INFRACCIONES POR LAS QUE SE PUEDE INTERPONER –Y SE INTERPONE– UNA **ACCIÓN JUDICIAL** CONTRA LOS INFRACTORES.

Intensificación de las alertas de emergencia

Cuando ocurren emergencias, lo que cuenta es una acción rápida en todo el país. La industria es responsable de la inocuidad de los alimentos que produce, pero cuando es necesario retirar del mercado ciertos productos, la ACIA exige una acción inmediata y eficaz. Los funcionarios de la ACIA, que están de guardia 24 horas al día, siete días a la semana, pueden, mediante un sistema de alerta temprana, dar aviso a los equipos de emergencia de todo el país.

¡Alerta sobre las alergias!

La ACIA maneja al año unos 250 casos de retiro de productos del mercado. Más de la mitad de los alimentos retirados del mercado contienen ingredientes no mencionados en las etiquetas, ingredientes que puede provocar reacciones alérgicas graves. Para recibir las advertencias gratuitas de la ACIA sobre los retiros de productos del mercado, por favor suscríbese contactando al www.inspection.gc.ca



La inocuidad de los alimentos empieza con plantas y animales sanos

Protección de plantas y animales en Canadá

La ACIA trabaja con las personas que producen el pescado, las plantas y los animales de Canadá, ayudando a proteger estos productos contra enfermedades y plagas. Algo tan pequeño como un escarabajo o un hongo extraño puede devastar nuestras cosechas. Las enfermedades de animales pueden exterminar rebaños enteros, con consecuencias desastrosas.

Además, la ACIA trabaja para prevenir que entren a Canadá enfermedades y plagas extranjeras.



Sea consciente, usted debe declarar

En los principales aeropuertos, los inspectores de la ACIA trabajan con sabuesos detectores que olfateando descubren alimentos, plantas y animales no declarados que llegan en el equipaje de los viajeros. Para obtener más información visite nuestro Sitio en la Red, al www.inspection.gc.ca

Cuando amenazan las plagas o sobrevienen enfermedades, la ACIA actúa rápidamente para controlarlas y erradicarlas. Por ejemplo, para prevenir la propagación de la rabia de los mapaches, la ACIA desarrolló y mejoró pruebas que pueden identificar la enfermedad en menos de 24 horas.

Para mantener sana la cadena alimentaria, la ACIA regula el forraje de los animales y los productos biológicos veterinarios, y lleva a cabo programas regulares de detección de salud para los animales, con el fin de prevenir graves amenazas contra el ganado, tales como la tuberculosis.

LA SEGURIDAD PARA LOS CANADIENSES Y LOS CLIENTES EN EL EXTRANJERO



LA ACIA **CERTIFICA LA SALUD** DE LAS EXPORTACIONES DE ANIMALES DE CANADÁ, YA SEAN PICHONES Y CERDOS SALVAJES A MÉXICO, AVES DE CORRAL A POLONIA O GANADO A LATVIA. CASI DOS MILLONES DE ANIMALES VIVOS CRUZAN LA FRONTERA ENTRE CANADÁ Y ESTADOS UNIDOS CADA SEMANA.

La ACIA controla cuidadosamente pequeñas pruebas de campo de nuevas plantas, tales como los cultivos genéticamente modificados. Estas pruebas ayudan a generar investigaciones sobre las posibilidades de que una planta se convierta en una plaga o afecte a otros organismos. Los individuos que participan en la producción de nuevas plantas en la prueba de campo, tienen que cumplir las condiciones establecidas por la ACIA, y los inspectores se aseguran de que se cumplan dichos requisitos. Nosotros damos prioridad a la salud del medio ambiente de Canadá.

La ACIA también certifica las plantas y animales que los canadienses exportan alrededor del mundo. Más de 1,500 acuerdos internacionales incluyen todos los aspectos del comercio internacional inocuo en plantas, animales y alimentos.

Estamos incrementando las exigencias de inocuidad

La ciencia y la tecnología contribuyen a la seguridad de los alimentos, los animales y las plantas

La inocuidad es un desafío continuo. La ACIA, como organismo público de salud encargado de proteger la salud de los consumidores, las plantas y los animales, debe estar al día con respecto a los nuevos avances científicos, las mejores técnicas de investigación, los reglamentos más eficaces y las prácticas más seguras en todo el mundo. Nuestro trabajo no concluye nunca y requiere la prevención cotidiana. La ACIA trabaja con las industrias canadienses para poner en práctica tecnologías y sistemas de inocuidad de vanguardia capaces de determinar exactamente los posibles peligros alimentarios.

La ACIA es el la organización reglamentaria basada en la ciencia más grande de Canadá. Nuestros inspectores e investigadores dependen de la ciencia sólida y de pruebas de laboratorio exhaustivas para identificar impurezas químicas, microbiológicas y físicas en nuestros alimentos, y para diagnosticar enfermedades, virus y plagas que puedan constituir una amenaza para las plantas y los animales. Los 22 laboratorios de la ACIA llevan a cabo, cada año, más de 500,000 pruebas para verificar que se cumplan las normas.



EL CENTRO CANADIENSE DE CIENCIAS PARA LA SALUD ANIMAL Y HUMANA, EN WINNIPEG, DIRIGIDO CONJUNTAMENTE POR LA ACIA Y EL MINISTERIO DE SALUD DE CANADÁ, ES LA PRIMERA INSTALACIÓN DEL MUNDO DISEÑADA PARA TRABAJAR, EN UN SOLO LOCAL, CON LAS MÁS GRAVES ENFERMEDADES QUE AFECTAN A LOS HUMANOS Y A LOS ANIMALES.

Ayudamos a los canadienses a reducir los riesgos

La seguridad alimentaria y usted

Muchas enfermedades portadas por los alimentos pueden prevenirse si los alimentos se manejan, se cocinan y se almacenan de forma segura en el hogar. Por ello, la ACIA ayudó a lanzar la Asociación Canadiense para la Educación del Consumidor sobre Seguridad Alimentaria. Más de 60 organizaciones están trabajando para llamar la atención sobre las bacterias transmitidas por los alimentos.

Explore las cuatro etapas básicas —limpiar, separar, cocinar y enfriar— que los consumidores pueden realizar en el hogar para prevenir enfermedades portadas por los alimentos, acudiendo al www.canfightbac.org

La ACIA también publica hojas informativas sobre seguridad alimentaria respecto a más de 30 temas, que proporcionan consejos sobre cómo empacar de forma segura el almuerzo para la escuela o que explican las causas de la salmonela. Visite nuestro Sitio en la Red y siga los enlaces a nuestras hojas informativas sobre alimentos acudiendo al www.inspection.gc.ca

La inocuidad alimentaria nos concierne a todos



**Puede contactarnos
a la siguiente dirección:**

Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Ottawa, Ontario, Canadá, K1A 0Y9
Teléfono: 1-800-442-2342
www.inspection.gc.ca

