



Agence canadienne  
d'inspection des aliments

Canadian Food  
Inspection Agency

# Une protection pour les Canadiens



Canada

 ACIA·CFIA



NOUS DÉPENDONS TOUS D'UNE **ALIMENTATION SALUBRE**, ET DE **VÉGÉTAUX** ET D'**ANIMAUX EN BONNE SANTÉ**. C'EST POURQUOI NOS EMPLOYÉS — NUTRITIONNISTES, BIOLOGISTES MOLÉCULAIRES, CHIMISTES, TOXICOLOGUES, AGRONOMES, ÉCOLOGISTES ET JURISTES DU SECTEUR ALIMENTAIRE — SONT RÉPARTIS DANS DES CENTAINES DE BUREAUX LOCAUX, DE LABORATOIRES ET D'USINES DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS, PARTOUT AU PAYS. **LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS ET LA SANTÉ PUBLIQUE SONT NOS PRINCIPALES PRIORITÉS.**

## L'AGENCE

EST L'ORGANISME FÉDÉRAL QUI RÉGLEMENTE :

- LA **SALUBRITÉ DES ALIMENTS** (DE MÊME QUE SANTÉ CANADA)
- LA **SANTÉ DES ANIMAUX**
- LA **PROTECTION DES VÉGÉTAUX**

No. de catalogue: A104-6/2001  
ISBN: 0-662-65585-0  
P0001-01

© Sa Majesté du chef du Canada (Agence canadienne d'inspection des aliments) 2001



## La salubrité des aliments — au coeur des activités de l'Agence canadienne d'inspection des aliments

- ▶ Nos inspecteurs et vétérinaires inspectent rigoureusement quelque 1 800 établissements de transformation des viandes et du poisson au pays.
- ▶ Nos inspecteurs vérifient les arrivages de l'étranger, en examinant les végétaux, les animaux, les aliments et même les matériaux d'emballage qui peuvent héberger des maladies et des parasites tels que les coléoptères ou les papillons nocturnes.
- ▶ Nos agents agricoles inspectent les champs de pommes de terre et les serres, les couvoirs, les provenderies et les aires d'élevage.
- ▶ Nos scientifiques analysent en laboratoire des échantillons d'aliments, à la recherche d'impuretés, de résidus de médicaments ou d'agents pathogènes.
- ▶ Nos responsables de la réglementation évaluent la salubrité des nouvelles variétés de semences, des aliments des animaux, des engrais et des produits de santé animale, tels que les vaccins.
- ▶ Nos agents examinent les étiquettes des produits alimentaires pour en contrôler l'honnêteté et la fiabilité, enquêtent sur les plaintes et poursuivent les contrevenants.

## La salubrité des aliments : l'affaire de tous

### Le système de salubrité des aliments du Canada

Au Canada, la salubrité des aliments repose sur des lois rigoureuses. Santé Canada établit les normes pour la salubrité et la qualité nutritionnelle des aliments vendus au pays. L'Agence les applique scrupuleusement et efficacement.

L'Agence travaille à partir de la base : ses spécialistes inspectent non seulement la nourriture mais aussi les semences, les aliments des animaux, les engrais, les végétaux et les animaux dont dépend notre approvisionnement alimentaire.

Mais l'Agence ne travaille pas seule. Les spécialistes de la salubrité des aliments des provinces et des municipalités réglementent des milliers d'entreprises alimentaires régionales, telles que les restaurants et les usines de transformation, dont le marché est local. L'Agence maintient des liens étroits avec les consommateurs, les distributeurs, les spécialistes de réputation internationale, les producteurs et les transformateurs d'aliments.

De l'agriculteur au pêcheur jusqu'au chef de famille, nous contribuons tous à la salubrité des aliments.

### Un travail de protection

#### Le protecteur de la salubrité des aliments du gouvernement du Canada

Le travail de l'Agence est diversifié. On peut voir ses spécialistes inspecter les usines de transformation des aliments et les cargos dans les ports, examiner les engrais et les couvoirs. On surveille à la fois les

aliments traditionnels, tels que le miel et les œufs, et les aliments nouveaux, comme les plats cuisinés congelés et les produits de la biotechnologie. L'Agence augmente sa surveillance de tout aliment ou fournisseur douteux, rappelle les produits suspects, saisit les cargaisons illégales et poursuit les contrevenants.

Ses inspecteurs surveillent la salubrité et la qualité des produits agricoles, alimentaires et du poisson fabriqués au Canada, et supervisent les arrivages de végétaux, d'animaux et d'aliments importés de plus de 200 pays. Qu'il s'agisse de fromages exotiques ou de biscuits fins, ces aliments sont assujettis aux mêmes normes rigoureuses que ceux fabriqués ici.



LE CANADA DISPOSE D'UN SYSTÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS QUI EST RESPECTÉ DANS LE MONDE ENTIER. PARTOUT, LES CONSOMMATEURS CLASSENT NOS ALIMENTS PARMIS LES PLUS SALUBRES DU MONDE.



PASSER D'ABORD À L'INSPECTION : CHAQUE ANNÉE, PLUS DE 1,6 MILLION DE TONNES DE VIANDE ET DE VOLAILLE TRAVERSENT NOS FRONTIÈRES. L'AGENCE SURVEILLE CHAQUE CHARGEMENT, INSPECTE ET VÉRIFIE PONCTUELLEMENT LES IMPORTATIONS ET EFFECTUE MÊME SUR PLACE DES ÉVALUATIONS DE LA SALUBRITÉ DES ENTREPRISES ÉTRANGÈRES.



## L'étiquette, ça compte

### Protéger les consommateurs

Pour que les Canadiens aient confiance dans la nourriture qu'ils achètent, l'étiquetage alimentaire doit contenir des renseignements factuels fiables. C'est l'Agence qui applique les lois du Canada en matière d'emballage et d'étiquetage, en vérifiant l'honnêteté et la fidélité des étiquettes.

### Sur un pied d'alerte

En situation d'urgence, une réaction nationale rapide s'impose. L'industrie se doit d'obéir aux lois sur la salubrité des aliments, mais lorsque des rappels sont nécessaires, l'Agence exige une action immédiate et efficace. Grâce à un système de préalerte, l'Agence peut prévenir des équipes d'intervention d'urgence disséminées un peu partout au pays, 24 heures par jour, sept jours sur sept.

### Alerte à l'allergie

Chaque année, l'Agence gère environ 250 rappels d'aliments. Plus de la moitié de ces aliments renferment des ingrédients non mentionnés sur l'étiquette pouvant causer des réactions allergiques graves. Pour être averti des rappels d'aliments, abonnez-vous gratuitement au [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)



L'AGENCE ENQUÊTE SUR PLUS DE 3 000 PLAINTES DE CONSOMMATEURS CHAQUE ANNÉE. LA VIOLATION DES LOIS SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS, L'ALTÉRATION DES PRODUITS OU LE CLASSEMENT ERRONÉ CONSTITUENT QUELQUES-UNES DES INFRACTIONS QUI PEUVENT MENER À DES **POURSUITES**.



## Des végétaux et des animaux en bonne santé

### Sauvegarder les végétaux et les animaux du Canada

L'Agence collabore avec les producteurs canadiens de poissons, de végétaux et d'animaux pour aider à protéger ces produits contre les maladies et les parasites. Il peut suffire d'un coléoptère minuscule ou d'un champignon microscopique étranger pour ravager nos cultures. Les maladies des animaux peuvent anéantir des troupeaux entiers et avoir d'autres conséquences désastreuses.

En outre, l'Agence s'applique à empêcher les maladies et les parasites exotiques de pénétrer au Canada.

### Il faut s'informer et déclarer

Dans les grands aéroports, les inspecteurs de l'Agence travaillent avec des beagles détecteurs pour déceler les aliments, les végétaux et les animaux non déclarés arrivant au pays dans les bagages des voyageurs. Pour plus de renseignements, veuillez consulter le [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)

Lorsque les parasites menacent ou que les maladies frappent, l'Agence agit rapidement pour les maîtriser et les éliminer. Par exemple, pour prévenir la propagation de la rage des rats-laveurs, elle a amélioré un test qui permet d'identifier cette maladie en moins de 24 heures.

L'Agence est aussi chargée de la réglementation des aliments pour animaux et des produits biologiques vétérinaires afin que la filière alimentaire reste exempte de maladies. Elle applique des programmes réguliers de détection des maladies animales visant à désamorcer les menaces graves pour le bétail, notamment le risque de tuberculose.

## LA SALUBRITÉ POUR LES CANADIENS ET LES CLIENTS À L'ÉTRANGER

L'AGENCE **CERTIFIE LA SANTÉ** DES ANIMAUX QUE LE CANADA EXPORTE, QU'IL S'AGISSE DE PIGEONS OU DE PORCS SAUVAGES VERS LE MEXIQUE, DE VOLAILLE VERS LA POLOGNE OU DE BOVINS VERS LA LETTONIE. PRÈS DE DEUX MILLIONS D'ANIMAUX VIVANTS TRAVERSENT LA FRONTIÈRE CANADO-AMÉRICAINNE CHAQUE SEMAINE.

L'Agence contrôle soigneusement les essais au champ, à petite échelle, de nouveaux végétaux, comme les cultures issues du génie génétique. Ces essais permettent d'alimenter la recherche quant au potentiel de ces végétaux de devenir des mauvaises herbes ou de nuire à d'autres organismes. L'Agence impose des conditions rigoureuses pour la culture de nouveaux végétaux et procède à des inspections pour en vérifier le respect. La santé de l'environnement canadien passe avant tout.

L'Agence certifie aussi les végétaux et les animaux que les Canadiens exportent partout dans le monde. Plus de 1 500 accords internationaux cernent tous les aspects du commerce international des végétaux, des animaux et des aliments.



## Toujours plus haut

### La science et la technologie au service de la sécurité

La sécurité est un défi permanent. À titre d'organisme chargé de protéger la santé des consommateurs, des végétaux et des animaux, l'Agence doit se tenir au courant des dernières avancées scientifiques, des meilleures techniques d'investigation, des règlements les plus efficaces et des pratiques les plus sûres, à l'échelle mondiale. Son travail n'est jamais terminé et exige une prévention quotidienne. L'Agence collabore avec les industries canadiennes à l'application des techniques et des systèmes de salubrité les plus modernes, capables de cerner les dangers alimentaires potentiels.

L'Agence est le plus grand organisme scientifique à fonction de réglementation du Canada. Ses inspecteurs et enquêteurs s'appuient sur des connaissances scientifiques solides et des essais exhaustifs en laboratoire pour déceler les impuretés chimiques, microbiologiques et matérielles dans nos aliments, et pour diagnostiquer les maladies, les virus et les parasites qui peuvent menacer les végétaux et les animaux. Ses 22 laboratoires effectuent plus de 500 000 essais chaque année pour assurer le respect des normes.



LE CENTRE SCIENTIFIQUE CANADIEN DE LA SANTÉ HUMAINE ET ANIMALE DE WINNIPEG, EXPLOITÉ CONJOINTEMENT PAR L'AGENCE ET SANTÉ CANADA, EST LE PREMIER ÉTABLISSEMENT MONDIAL CONÇU POUR EXAMINER, SOUS UN MÊME TOIT, LES MALADIES LES PLUS GRAVES QUI AFFLIGENT LES HUMAINS ET LES ANIMAUX.

## Réduire les risques

### Des aliments sains... chez vous!

Beaucoup de maladies d'origine alimentaire peuvent être évitées lorsque, à la maison, les aliments sont bien manipulés, cuits et entreposés. C'est pourquoi l'Agence a contribué au lancement du Partenariat canadien pour la salubrité des aliments, dont plus de 60 organisations participantes s'appliquent à attirer l'attention sur les bactéries alimentaires.

Pour connaître les quatre étapes de base — nettoyez, séparez, cuisez et réfrigérez — que les consommateurs peuvent appliquer pour prévenir les toxi-infections alimentaires à la maison, veuillez consulter le [www.abaslesbac.org](http://www.abaslesbac.org)

L'Agence publie aussi des fiches d'information sur plus de 30 sujets reliés à la salubrité des aliments, qu'il s'agisse de conseils sur la façon d'emballer les repas des écoliers ou d'explications quant aux causes de la salmonelle. On peut y accéder au [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca).

La salubrité des aliments, c'est l'affaire de tous.





**Pour nous rejoindre**

Agence canadienne  
d'inspection des aliments  
59, promenade Camelot  
Ottawa (ON) K1A 0Y9  
1-800-442-2342

**[www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)**

