



Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne d'inspection des aliments



La science et la réglementation...

*ensemble au service des Canadiens
et des Canadiennes*

Canada 

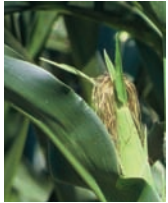


Notre vision :

Exceller en tant qu'organisme de réglementation à vocation scientifique fiable et respecté des Canadiens et de la communauté internationale.

Notre mission :

Veiller à la santé et au bien-être des Canadiens, à l'environnement et à l'économie en préservant la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux.



Qui nous sommes

La salubrité des aliments est au cœur des activités de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). C'est pourquoi l'ACIA s'assure que tous les produits, de la ferme à l'assiette, sont sûrs pour la population. Ainsi, elle préserve la salubrité des aliments, de même que celle des végétaux et des animaux, facteur inhérent à la consommation d'aliments sains et de qualité supérieure.

Pour s'acquitter de son mandat et appuyer les priorités du gouvernement du Canada, l'ACIA s'efforce :

- de protéger les Canadiens contre les risques évitables pour la santé,
- de protéger les consommateurs grâce à la prestation d'un régime de réglementation équitable et efficace qui s'applique aux aliments, aux animaux et aux végétaux, qui favorise les marchés national et international concurrentiels,
- d'assurer la durabilité des ressources animales et végétales,
- de promouvoir la sécurité de l'approvisionnement alimentaire et des ressources agricoles du Canada,
- d'assurer une saine gestion de l'Agence.

L'ACIA

s'assure que tous les produits, de la ferme à l'assiette, sont sûrs pour la population.



Les produits pouvant faire l'objet d'une inspection et d'une certification par l'ACIA s'étendent des intrants agricoles, tels que les semences, les aliments pour animaux et les engrais, aux aliments frais, préparés et emballés.

Nos employés

Environ 6 000 professionnels dévoués et hautement qualifiés occupent à l'ACIA un vaste éventail de postes scientifiques, techniques, opérationnels et administratifs. Nos experts sur le terrain et nos employés se font un point d'honneur de protéger les aliments, les végétaux et les animaux et de répondre aux exigences des consommateurs et des marchés canadiens et internationaux.

Les employés de l'ACIA sont répartis dans des bureaux locaux, des laboratoires et des établissements de transformation des aliments partout au pays. Créée en 1997 en vertu de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, l'ACIA relève du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire et offre des programmes d'inspection et de mise en quarantaine associés aux aliments, aux végétaux et aux animaux à partir de 18 bureaux régionaux et de 160 bureaux locaux partout au Canada.

Les produits pouvant faire l'objet d'une inspection et d'une certification par l'ACIA s'étendent des intrants agricoles, tels les semences, les aliments pour animaux et les engrais, aux aliments frais (incluant la viande, le poisson, les œufs, les grains, les produits laitiers, les fruits et les légumes) et aux aliments préparés et emballés.



Les employés de l'ACIA sont répartis dans des bureaux locaux, des laboratoires et des établissements de transformation des aliments partout au pays.



L'ACIA

applique les normes et les politiques établies par Santé Canada régissant la salubrité et la qualité nutritionnelle de tous les aliments vendus au Canada.



Ce que nous faisons

Gestion des risques relatifs à la salubrité des aliments

Au Canada, la salubrité des aliments repose sur des lois rigoureuses. L'ACIA applique les normes et les politiques établies par Santé Canada régissant la salubrité et la qualité nutritionnelle de tous les aliments vendus au Canada.

L'ACIA veille donc à la conformité de l'industrie aux lois et règlements fédéraux par des activités qui comprennent l'accréditation et l'inspection des abattoirs et des usines de transformation des aliments et les tests sur les produits. L'ACIA incite l'industrie à adopter des pratiques de gestion des risques fondées sur des principes scientifiques en vue de réduire les risques associés à la salubrité des aliments. En cas de situation d'urgence relative à la salubrité des aliments, l'ACIA, en partenariat avec Santé Canada, les organismes provinciaux et l'industrie alimentaire, met en œuvre un système d'intervention d'urgence.

L'ACIA ne travaille pas seule. En collaboration avec les autorités responsables de la santé publique à l'échelle fédérale, provinciale et municipale, nous vérifions et analysons les flambées de maladies liées aux aliments et les dangers potentiels des aliments. En se fondant sur les résultats des évaluations des risques pour la santé, l'ACIA collabore avec ses partenaires, notamment les associations sectorielles et les groupes de protection des consommateurs, à la mise en œuvre de mesures de salubrité des aliments visant à protéger les Canadiens. Nous comptons sur la collaboration des partenaires, dont les producteurs, les transformateurs, les distributeurs et les détaillants, quand s'imposent des mesures, comme les mises en quarantaine et les rappels d'aliments.



En partenariat avec les universités et les groupes d'intérêts particuliers, l'ACIA fait la promotion de la recherche et du développement pour améliorer et perfectionner les systèmes de salubrité des aliments et de lutte contre les maladies.

C'est d'ailleurs grâce à cette structure coopérative que l'ACIA peut aider au maintien de l'excellente réputation du Canada en matière de produits agricoles, aquacoles, agroalimentaires et de la pêche sûrs et de grande qualité.

La salubrité des aliments nous concerne tous

Les consommateurs jouent un rôle de premier plan dans le maintien de la salubrité des aliments. Ainsi, pour garder la population canadienne informée, l'ACIA diffuse des renseignements sur les pratiques sûres de manipulation des aliments et divers risques liés à leur salubrité par l'intermédiaire de son site Web, de fiches de renseignements sur la salubrité des aliments, ainsi que dans le cadre du Partenariat canadien pour la salubrité des aliments (www.abaslesbac.org).

Aider les consommateurs à choisir des aliments sains

L'ACIA applique les lois canadiennes en matière d'emballage et d'étiquetage, en vérifiant l'exactitude des étiquettes quant à l'identification, au contenu, au poids, à la pureté et à la catégorie des produits, de même qu'à leur étiquetage nutritionnel et aux allégations relatives aux effets sur la santé. Ce faisant, elle veille à ce que les consommateurs disposent de renseignements vrais et non trompeurs afin de les aider à choisir des aliments sains.

L'ACIA

applique les lois canadiennes en matière d'emballage et d'étiquetage, elle veille à ce que les consommateurs disposent de renseignements vrais et non trompeurs afin de les aider à choisir des aliments sains.



Les travailleurs scientifiques de l'ACIA évaluent les risques relatifs aux maladies et aux phytoravageurs introduits au Canada, ou qui pourraient l'être, et qui constituent une menace pour nos végétaux et nos animaux.

Rappels d'aliments

La coordination des rappels d'aliments est centralisée, avec l'aide du personnel de l'ACIA partout au pays et de ses partenaires de l'extérieur. Les représentants de l'ACIA réagissent rapidement et de façon efficace aux situations d'urgence en matière de salubrité des aliments partout au pays.

- Chaque année, l'ACIA gère environ 275 rappels d'aliments. Environ un tiers de ces rappels sont dus à la présence d'ingrédients non déclarés pouvant provoquer des réactions allergiques sévères. Ainsi, dans les cas où le produit présente un risque important pour la santé, l'ACIA fait paraître un avis public pour informer les consommateurs par l'intermédiaire des médias. Les canadiens peuvent s'inscrire au service d'avis par courriel de l'ACIA : « Rappels d'aliments et alertes à l'allergie » à l'adresse suivante : **www.inspection.gc.ca**.

Promouvoir une réglementation fondée sur des principes scientifiques

Le système de réglementation, qui vise à faire la promotion de la sûreté des aliments et des ressources végétales et animales au Canada, jouit d'une réputation internationale. Il repose sur des normes strictes qui permettent de régir et contrôler les aliments et d'en assurer le suivi, afin de prévenir l'introduction et la propagation de ravageurs et de maladies des végétaux, des animaux et de leurs produits, et, au besoin, de lutter contre ceux-ci et de les éradiquer.



- Les chercheurs de l'ACIA fournissent des services spécialisés d'analyse en laboratoire et de recherche et offrent une expertise scientifique au personnel de cette dernière. Ils élaborent par ailleurs les nouvelles techniques dont l'ACIA a besoin pour soutenir ses activités, comme des partenariats avec les universités, les ministères fédéraux et provinciaux ou encore les chercheurs du secteur privé.
- Un réseau de laboratoires partout au pays participe à l'étude de questions suscitant des préoccupations chez les consommateurs, ainsi qu'à l'analyse des résultats d'enquêtes menées sur divers phytoravageurs et maladies. Chaque année, les laboratoires de l'ACIA effectuent plus de 680 000 tests et analyses pour vérifier que les normes en matière de salubrité des aliments, de santé animale et végétale et de qualité sont respectées. Près de 200 000 tests supplémentaires sont aussi effectués par des laboratoires privés accrédités sous contrat avec l'ACIA.
- Les travailleurs scientifiques de l'ACIA évaluent les risques relatifs aux maladies et aux phytoravageurs introduits au Canada, ou qui pourraient l'être, et qui constituent une menace pour nos végétaux et nos animaux.
- L'ACIA participe à l'élaboration de normes nationales pour les laboratoires de même qu'aux efforts collectifs pour l'établissement de normes internationales connexes pour la santé animale et la protection des plantes.

L'ACIA participe à l'élaboration de normes nationales pour les laboratoires de même qu'aux efforts collectifs pour l'établissement de normes internationales connexes pour la santé animale et la protection des végétaux.



Elle évalue aussi, grâce à son processus d'inspection, l'efficacité et la sécurité des nouveaux produits agricoles pour la sécurité des animaux, de l'environnement et pour la manipulation humaine.

Maintenir un cadre de réglementation efficace

Pour assurer un marché concurrentiel et offrir aux consommateurs une grande sélection de produits de qualité à prix abordable, il est crucial que le système de réglementation soit juste et efficace. L'ACIA est déterminée à maintenir un cadre de réglementation national efficace, transparent et fondé sur des règles et des principes scientifiques. Par conséquent, elle élabore et actualise en permanence ses lois et règlements. Elle participe en outre à nombre d'accords nationaux et internationaux ou en prend l'initiative.

Protéger les consommateurs et le marché contre les pratiques commerciales inéquitables

L'ACIA, pour prévenir les pratiques commerciales trompeuses et inéquitables, applique les normes quant à l'étiquetage des aliments, assure la conformité à la *Loi sur les semences* et attribue des obtentions végétales.

Certifier les exportations

L'ACIA certifie les aliments, les végétaux, les animaux et leurs produits qui sont exportés partout dans le monde. Elle contribue ainsi au maintien de l'excellente réputation du Canada en matière d'exportation de produits agricoles, forestiers et agroalimentaires qui représentent annuellement plusieurs milliards de dollars.



Réglementer la biotechnologie

La réglementation de la biotechnologie est une responsabilité partagée au gouvernement fédéral. L'ACIA réglemente les produits issus de la biotechnologie, y compris les nouveaux végétaux, les aliments du bétail, les engrais et les produits biologiques vétérinaires. Elle évalue aussi, grâce à son processus d'inspection, l'efficacité et la sécurité des nouveaux produits agricoles pour la sécurité des animaux, de l'environnement et pour la manipulation humaine.

Santé Canada est responsable de l'évaluation de la sécurité de tous les nouveaux aliments, y compris ceux issus de la biotechnologie.

Protéger les végétaux et les animaux du Canada

L'ACIA collabore avec les importateurs et les producteurs canadiens de poisson, de végétaux et d'animaux afin de les aider à protéger ces produits contre les ravageurs et les maladies. Les maladies animales peuvent détruire des troupeaux entiers, alors que la propagation d'un petit insecte, comme le coléoptère, ou d'un champignon, peut ravager nos forêts ou nos cultures.

- Les agronomes, les biologistes et les inspecteurs visitent les pépinières commerciales, les scieries, les installations de stockage de céréales, les exploitations agricoles, les parcs publics et d'autres endroits afin de mener des inspections et des enquêtes phytosanitaires. S'ils trouvent un nouveau ravageur étranger, ils imposent la quarantaine ou d'autres mesures de contrôle en vue de limiter sa propagation ou de l'éradiquer. Ils inspectent et évaluent aussi les végétaux, les produits végétaux et le sol qui sont importés de sorte à prévenir toute introduction de phytoravageurs posant un risque pour l'accès au marché et les ressources végétales du Canada.

L'ACIA

collabore avec les importateurs et les producteurs canadiens de poisson, de végétaux et d'animaux afin de les aider à protéger ces produits contre les ravageurs et les maladies.



L'ACIA travaille aussi à la prévention ou à la réduction de l'incidence possible des zoonoses (maladies transmises par les animaux aux humains, p. ex., l'ESB ou l'influenza aviaire).

- Les spécialistes de la santé animale surveillent les importations d'animaux vivants, de produits génétiques et d'autres produits connexes de sorte à protéger le cheptel canadien. Ils vérifient aussi si les aliments pour le bétail fabriqués et vendus au Canada ou importés sont sûrs. Les inspecteurs appliquent des méthodes de contrôle reconnues à l'échelle internationale en cas d'apparition soudaine de maladies et font le suivi nécessaire à la vérification des exigences en matière d'identification du bétail dans les marchés à bestiaux, du transport sans cruauté grâce à des installations de contrôle routier et du traitement sans cruauté des animaux à l'abattage.

Prévenir la transmission des maladies animales aux humains

L'ACIA travaille aussi à la prévention ou à la réduction de l'incidence possible des zoonoses (maladies transmises par les animaux aux humains, p. ex., l'ESB ou l'influenza aviaire). Elle se charge entre autres de la surveillance épidémiologique, des inspections et des analyses en laboratoire, et de l'intervention en cas d'apparition soudaine de maladies. Elle participe à la recherche en collaboration avec l'Agence de santé publique du Canada, les partenaires provinciaux, les intervenants réglementés et la communauté plus générale en matière de santé animale au Canada.

Une présence à nos frontières

L'Agence des services frontaliers du Canada (ASFC) est responsable de la première inspection des aliments et des intrants et produits agricoles à l'importation. C'est toutefois l'ACIA qui établit les politiques et les règlements appliqués par l'ASFC aux points d'entrée canadiens.



Les envois sont transférés à l'ACIA qui prend les mesures de suivi adéquates selon les besoins. Les vétérinaires de l'ACIA inspectent la majorité des importations d'animaux vivants aux points d'entrée.

Mesures de sécurité contre les menaces pour les aliments et les ressources agricoles et forestières du Canada

L'ACIA fait partie intégrante des moyens mis à la disposition du gouvernement fédéral pour réagir rapidement et efficacement à une situation d'urgence en matière de salubrité des aliments ou à une menace à la biosécurité agricole ou forestière. Les programmes de surveillance et d'inspection de l'ACIA, axés sur la détection des dangers possibles dans les aliments, les animaux, les végétaux et leurs produits, fournissent ainsi un premier avertissement quant à la présence d'un problème de cause accidentelle ou délibérée.

En outre, grâce à des contrôles stricts aux frontières, à une intensification des activités de surveillance et de dépistage précoces et à une capacité d'analyse accrue des laboratoires, l'ACIA peut déterminer rapidement quels sont les agents pathogènes ou les substances associés à l'agroterrorisme, à l'adultération ou au vandalisme.

Nous travaillons en étroite collaboration avec nos partenaires fédéraux et provinciaux afin d'échanger notre expertise et nous collaborons aussi avec la communauté internationale pour échanger des renseignements permettant de déterminer quels sont les risques associés aux maladies et aux ravageurs exotiques qui touchent les végétaux et les animaux.

Les programmes de surveillance et d'inspection de l'ACIA, axés sur la détection des dangers possibles dans les aliments, les animaux, les végétaux et leurs produits, fournissent ainsi un premier avertissement quant à la présence d'un problème de cause accidentelle ou délibérée.



Grâce à des simulations d'interventions d'urgence et aux leçons tirées de situations d'urgence antérieures, l'Agence améliore et peaufine constamment la planification de ses mesures d'urgence. Ces exercices permettent à l'Agence de prévoir d'éventuels problèmes et de s'y préparer.

En veillant à la protection des aliments et des ressources végétales et animales, l'ACIA contribue à la qualité de vie de tous les Canadiens.



Pour de plus amples renseignements

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

www.inspection.gc.ca

N° de catalogue A104-28/2006
ISBN 0-662-69695-6
P0447-06