

**Direction des aliments
Direction générale des produits de santé et des aliments
Santé Canada**

**Premier rapport annuel
sur les priorités et les réalisations
du programme**

2003-2004

Décembre 2003

Cher collègue de la collectivité de la sécurité des aliments et de la nutrition,

Il me fait plaisir de partager avec vous les priorités et les réalisations du programme de la Direction des aliments de Santé Canada en 2003-2004. Le document ci-joint comprend une vue d'ensemble des priorités stratégiques et des principales activités de la Direction des aliments au cours du présent exercice (1^{er} avril 2003 au 31 mars 2004), et décrit certaines de nos principales réalisations au cours du dernier exercice.

Nous avons cerné les initiatives qui feront partie de nos engagements au cours du présent exercice et qui sont reflétées dans notre « liste A » et notre « liste B » de priorités ainsi que d'autres travaux importants que nous devons également entreprendre, mais qui ne comprennent pas nécessairement de jalons clés pour l'année en cours. La liste A porte surtout sur les principaux enjeux de l'heure assortis de produits livrables spécifiques alors que la liste B porte surtout sur notre travail courant.

Les priorités stratégiques de ce document découlent des commentaires reçus lors de nos séances de consultation en 2002 auprès des parties intéressées à l'intérieur comme à l'extérieur de la Direction des aliments de même que des commentaires reçus d'autres parties au cours des derniers mois. Je désire insister sur le fait que j'ai l'intention de continuer à travailler avec les parties intéressées afin de cerner les enjeux de sécurité des aliments et de la nutrition et d'y donner suite.

Nous vous remercions de votre appui continu et nous nous réjouissons de pouvoir travailler avec vous dans l'avenir.

Karen L. Dodds, Ph.D.
Directrice générale
Direction des aliments

Introduction

Au Canada, la responsabilité en matière de sécurité des aliments est partagée par plusieurs ministères et organismes des niveaux fédéral, provincial, territorial et municipal. Au plan fédéral, Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ont des responsabilités clés en matière de santé et de sécurité. Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) aident le secteur agroalimentaire à cerner une vaste gamme d'enjeux, y compris la sécurité des aliments, et à y apporter des solutions.

Les objectifs de Santé Canada en matière de sécurité des aliments sont coordonnés en grande partie par la Direction des aliments de la Direction générale des produits de santé et des aliments. À l'appui de la mission de Santé Canada qui consiste à aider les Canadiens et les Canadiennes à maintenir et à améliorer leur santé, la Direction des aliments est l'autorité fédérale en matière de santé responsable d'établir les politiques et les normes et de fournir des conseils et des renseignements en matière de sécurité et de valeur nutritionnelle des aliments.

Le travail de la Direction porte sur les dangers chimiques et microbiologiques de l'approvisionnement alimentaire de même que sur la sécurité des aliments et la valeur nutritionnelle. La Direction comprend 400 employés à travers le pays, y compris des scientifiques et des techniciens qui poursuivent diverses activités spécialisées afin de maintenir et d'améliorer la haute qualité à laquelle les Canadiens et les Canadiennes s'attendent et dont ils bénéficient.

L'autorité de la Direction des aliments découle principalement de la *Loi* et du *Règlement sur les aliments et drogues*, de la *Loi de l'Agence canadienne d'inspection des aliments* et de la *Loi sur le ministère de la Santé*. La Direction des aliments effectue des examens avant la mise en marché de certains produits de santé comme les additifs alimentaires et les aliments génétiquement modifiés, ainsi que de la recherche, de la surveillance, l'élaboration de politiques, l'établissement de normes et l'évaluation des risques. Également, la Direction des aliments évalue l'efficacité des activités de l'Agence canadienne d'inspection des aliments¹ portant sur la sécurité des aliments.

¹ L'ACIA qui relève du Ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire fournit tous les services d'inspection fédéraux portant sur la sécurité alimentaire, la fraude économique et les exigences de nature commerciale. L'ACIA est responsable de la mise en application de la *Loi sur les aliments et drogues* et de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* selon qu'elles se relient aux aliments et à l'administration des dispositions de la *Loi sur les aliments et drogues* qui ne portent pas sur la santé publique, la sécurité et la nutrition. L'Agence est également responsable de l'administration et de la mise en application d'autres lois sur les aliments, y compris la *Loi sur l'inspection des viandes* et la *Loi sur l'inspection du poisson* et la *Loi sur les produits agricoles*.

De nouveaux enjeux de sécurité des aliments surgissent régulièrement. Cette année, les plus importants ont porté sur le travail de la Direction en réponse à la découverte de la vache albertaine atteinte d'encéphalopathie bovine spongiforme (EBS). Cet incident a mené à la révision de la politique de la Direction protégeant les Canadiens et les Canadiennes contre l'EBS et autres encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST). Nous continuerons notre travail portant sur cet enjeu afin de maintenir les politiques et les règlements qui aideront à assurer la sécurité de l'approvisionnement alimentaire et du système d'inspection.

Les nouvelles initiatives à l'échelle du gouvernement ont apporté de nouvelles possibilités et défis à la Direction des aliments. Le cadre stratégique global pour l'agriculture annoncé récemment nous permet d'obtenir de nouvelles ressources pour le travail dans le secteur des politiques et des normes de sécurité des aliments au niveau des exploitations agricoles. La réglementation intelligente est une initiative qui porte sur tous les secteurs de la réglementation.

Ce document décrit nos priorités stratégiques dans la réalisation de notre mission; il décrit nos secteurs d'activités durant l'exercice financier et met l'accent sur certaines priorités spécifiques; il décrit certaines activités et réalisations clés récentes et souligne certains défis et nouvelles priorités reliés à la réalisation de la vision de la Direction des aliments de devenir « l'autorité la plus fiable en matière de prestation de politiques, de normes, de conseils et de renseignements dans le domaine de la sécurité et de la valeur nutritionnelle des aliments. »

Priorités stratégiques

Selon les commentaires d'un très vaste échantillon d'intervenants externes fournis lors des séances de consultation nationales tenues en 2002 de même que les commentaires de son personnel, la Direction des aliments a élaboré six priorités stratégiques.

1) *Communications, consultation et éducation*

La mise en oeuvre de solides initiatives de communication, de consultation et d'éducation a été l'un des thèmes les plus importants et certainement des plus cohérents soulevé lors de nos discussions à travers le Canada. Nous nous sommes engagés à être un des programmes les plus participatif, ouvert et transparent, qui encourage le public canadien, les intervenants de l'industrie et les ministères du gouvernement à participer aux décisions portant sur les priorités, les politiques et les programmes en matière de sécurité des aliments. Nous nous sommes également engagés à améliorer nos pratiques de communication et d'éducation. Nous tenterons de nous assurer que tous nos renseignements sur la santé sont basés sur des données et des recherches scientifiques factuelles et d'améliorer nos pratiques de communication des risques de façon à aider le public à faire des choix éclairés en matière de santé.

2) Surveillance et contrôle de la qualité des aliments

La surveillance et le contrôle de la qualité des aliments est une priorité clé de la Direction des aliments. Nous comprenons l'importance de détecter les contaminants chimiques et microbiologiques dans l'approvisionnement alimentaire et d'effectuer la recherche et l'analyse scientifique appropriées. Nous projetons de travailler avec les intervenants à analyser les contaminants alimentaires en vue d'élaborer un programme national de surveillance des contaminants des aliments. Nous travaillerons également avec nos nombreux partenaires en vue de coordonner les enquêtes sur les aliments, la nutrition et la diète alimentaire totale.

3) Gestion des risques pour les groupes vulnérables

Il faut surtout améliorer la gestion des risques pour les groupes vulnérables, y compris les aînés, les personnes avec système immunitaire affaibli et spécialement les enfants. La Direction des aliments comprend l'importance de protéger les groupes vulnérables; elle travaillera également avec d'autres afin de créer des politiques qui appuieront des pratiques saines chez ces groupes.

4) Préparatifs et interventions d'urgence

Le système de sécurité des aliments au Canada doit être conçu afin de répondre aux menaces du terrorisme alimentaire. Comme tel, nous devons collaborer avec l'ACIA à élaborer et à améliorer les protocoles qui permettront de donner suite aux enquêtes sur les éclosions de maladies alimentaires et de rappeler les produits de santé pour lesquels il existe une menace de terrorisme alimentaire. Nous travaillons à la détection rapide d'agents chimiques et microbiologiques qui pourraient être une menace s'ils étaient livrés par l'entremise d'aliments ou d'eaux contaminés. De plus, la Direction des aliments travaillera à améliorer le réseau de communication en matière d'urgence alimentaire entre les gouvernements, l'industrie et les consommateurs.

5) Stratégies de recherche et de gestion des risques le long de la chaîne alimentaire

À l'appui du cadre stratégique global pour l'agriculture du gouvernement, la Direction collaborera avec l'industrie, l'ACIA et l'AAC sur les normes, les politiques et les interventions en vue de répondre aux dangers à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, plus particulièrement dans les exploitations agricoles. Également, nous entreprendrons des recherches connexes. Travailler à tous les niveaux de la chaîne alimentaire nous permettra d'améliorer nos stratégies en matière de sécurité des aliments.

6) Répondre à l'innovation alimentaire

À travers toutes les régions, on s'est entendu au sujet de quatre enjeux importants touchant les aliments dérivés des nouvelles technologies: *1. la recherche; 2. l'évaluation; 3. la réglementation; et 4. la communication.* Ces enjeux s'appliquent à notre travail sur les aliments utilitaires et les allégations de produits spécifiques ainsi qu'à l'évaluation de la sécurité des aliments de nouveaux produits biotechnologiques (aliments génétiquement modifiés). La Direction des aliments entend examiner, élaborer et mettre en oeuvre des politiques et des procédures transparentes afin d'améliorer l'évaluation de la sécurité des aliments dérivés des nouvelles technologies.

Secteurs de travail en 2003-2004

Nous planifions notre travail en fonction de certaines activités de base : élaboration de politiques et de règlements; évaluation avant la mise en marché et appréciation des avantages et des risques; recherche et surveillance; résultats pour la santé; et gestion et administration. Afin de maintenir un programme relativement équilibré dans un secteur où les pressions urgentes sont communes, nous réservons des pourcentages spécifiques de notre budget de fonctionnement à chaque activité. En 2003-2004, nous avons alloué 45 % du budget à la recherche et à la surveillance, 25 % à l'élaboration des politiques et règlements, 10 % à l'évaluation avant la mise en marché et à l'appréciation des avantages et des risques, 5 % aux résultats pour la santé, 15 % à la gestion et à l'administration. Nous planifions également notre travail par secteur de projets².

Dans ces secteurs, plusieurs projets sont apparus comme étant des priorités clés pour 2003-2004. Ils figurent dans les tableaux ci-dessous. Afin de distinguer entre nos engagements lors de cet exercice et d'autres travaux importants dont il faut également tenir compte, nous avons dressé une « liste A » et une « liste B » de priorités. La liste A porte en général sur les principaux enjeux de l'heure alors que la liste B porte principalement sur notre travail régulier.

La liste A

Élaboration des politiques/règlements

Activité	Jalons	Secteur de projets
Pour toutes les activités, améliorer nos efforts de consultation, de communication et d'éducation		Tous
Élaboration de politiques relativement à l'encéphalopathie bovine spongiforme (EBS)	Élaboration de politiques visant à protéger la santé humaine - Nouveaux règlements publiés dans la Gazette du Canada, partie II, juillet 2003. Appuyer l'ACIA, l'AAC, l'industrie dans l'élaboration d'options de la gestion des risques - surveillance de l'alimentation des animaux - d'ici mars 2004.	Encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST) (y compris l'EBS)

² La gestion de la Direction des aliments a relevé 27 secteurs discrets de sécurité des aliments et de nutrition sur lesquels nous travaillons (par exemple, les contaminants chimiques, les pathogènes alimentaires à haut risque, la qualité nutritive). Tout le travail scientifique fait par la Direction est relié à l'un de ceux-ci (voir Annexe - Secteurs de projets de la Direction des aliments).

Activité	Jalons	Secteur de projets
Élaboration de règlements et examen de la politique portant sur l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments.	Propositions de politique finale publiées en janvier 2004. Propositions de règlements publiées dans la Gazette du Canada, partie I, au printemps de 2004.	Valeur et sécurité nutritive
Élaboration de règlements pour l'étiquetage des allergènes alimentaires prioritaires.	Propositions de politique finale publiées en janvier 2004 Propositions de règlements publiées dans la Gazette du Canada, partie I, au printemps de 2004	Allergènes alimentaires
Élaboration de la politique sur l'irradiation alimentaire.	Résumé des commentaires et réactions affichés en janvier 2004. Atelier sur les questions en suspens au printemps de 2004. Décision sur la proposition de règlements d'ici l'été de 2004	Irradiation alimentaire
Étiquetage sur la sécurité des viandes et de la volaille crues.	Consultation auprès des intervenants au début de 2004	Toxi-infections alimentaires aux risques les plus élevés
Révision des lignes directrices sur la listeria dans les aliments prêts à manger.	Publication de la politique révisée en janvier 2004	Toxi-infections alimentaires aux risques les plus élevés
Finaliser les propositions sur les règlements révisés relativement à l'eau embouteillée et la glace préemballée	Proposition de règlements publiée dans la Gazette du Canada, partie 1, d'ici mars 2004	Toxi-infections alimentaires aux risques les plus élevés Éléments à l'état de traces
Révision des règlements sur les additifs alimentaires	Consultation au début de 2004 sur l'approche proposée. Publication dans la Gazette du Canada, partie 1 au cours de l'exercice 2004-2005	Additifs alimentaires

Activité	Jalons	Secteur de projets
Éducation des intervenants, partenaires et industrie des nouveaux règlements sur l'étiquetage nutritionnel (publication en janvier 2003).	FAQ affichée sur le site Web. CD-ROM disponible mars 2004 avec un guide pour calculer l'espace d'affichage disponible et les différents formats	Étiquetage nutritionnel et allégations relatives à la teneur nutritive
Élaboration de politiques pour les aliments génétiquement modifiés et autres aliments non traditionnels	Réviser les lignes directrices pour l'évaluation de la sécurité des aliments non traditionnels provenant de plantes et de microorganismes - automne 2003. Réagir de concert avec d'autres ministères, au rapport du Comité consultatif canadien de la biotechnologie (CCCB) au début de 2004	Aliments non traditionnels
Contribuer à l'initiative législative de Santé Canada sur la protection de la santé	Séance de consultation thématique sur les aliments - date à confirmer au début de 2004	Élaboration des règlements

Appréciation des avantages et des risques

Activité	Jalons	Secteur de projets
Évaluation préalable à la mise en marché efficace, efficiente et opportune des demandes de l'industrie - aliments non traditionnels, additifs alimentaires, matériel d'emballage des aliments, préparations lactées pour nourrissons, etc.	- Évaluations effectuées au rythme des demandes - Améliorer nos évaluations préalables à la mise en marché en renforçant l'utilisation des principes et pratiques de gestion de la qualité	Divers
Terminer les évaluations des risques pour la santé reliés à la sécurité chimique et à l'innocuité microbiologique et à la valeur nutritive des aliments.	- Réagir de manière opportune en fonction des priorités axées sur les risques	Divers

Renseignements (Recherche et surveillance)

Secteur du projet	Activité
Surveillance alimentaire et nutritionnelle	Travailler de concert avec Statistique Canada et d'autres secteurs de Santé Canada en vue de mettre en oeuvre le second cycle de l'Enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes (ESCC), une enquête ayant pour but de fournir des données fiables et opportunes au sujet de l'apport alimentaire et du bien-être nutritionnel.
Surveillance alimentaire et nutritionnelle	De concert avec les intervenants, améliorer le « Fichier canadien sur les éléments nutritifs », une base de données type servant de référence en matière de composition alimentaire et faisant état des montants d'éléments nutritifs communément consommés au Canada et examiner les bases de données connexes.
Surveillance alimentaire et nutritionnelle	Étude de la diète totale et Initiative de surveillance de la santé des enfants - enquête et analyse des divers produits alimentaires de divers supermarchés à travers le Canada, en particulier, les aliments et les préparations lactées pour nourrissons vendus au détail en fonction d'éléments toxiques possibles, les oligo-éléments comme le mercure et la matière grasse totale et la composition des acides gras au moyen de la
Surveillance alimentaire et nutritionnelle	Création d'un programme national de surveillance en vue d'établir un inventaire des activités de surveillance alimentaire et de suivi au niveau fédéral, provincial et territorial relativement aux résidus des drogues à usage vétérinaire dans les aliments.
Allergènes alimentaires	Élaborer des méthodologies de test des allergènes dans les aliments transformés afin d'établir des niveaux liminaires ainsi que la sensibilité des individus aux allergènes.
Contaminants chimiques organiques	Évaluation et mise en oeuvre de nouvelles procédures de tris analytiques en vue d'une détection plus rapide de l'acrylamide dans les aliments.
Contaminants chimiques organiques	Détermination de polluants organiques persistants (POP) dans les aliments et évaluation de l'immunotoxicité des contaminants alimentaires.
Toxi-infections alimentaires à risque plus élevé	Analyse quantitative des risques de <i>la salmonella</i> , <i>la listeria</i> et de <i>l'E. coli Verotoxigenic</i> dans les aliments

Secteur du projet	Activité
Pathogènes d'origine alimentaire à risque plus élevé	Recherche sur l'incidence de <i>la Listeria monocytogenes</i> dans les aliments, ainsi que les agressines, dose infectieuse minimale, typage et caractérisation moléculaire.
Pathogènes d'origine alimentaire à risque plus élevé	Analyse de méthodes rapides, élaboration de nouvelles méthodes améliorées pour l'isolation et la détection, et analyse des risques de <i>Campylobacter spp.</i> et de <i>Salmonella</i> dans les aliments et les échantillons environnementaux

La liste B

Élaboration de politiques et de règlements

Activité	Secteur des projets
Examiner les versions finales des allégations génériques relatives à la santé sur le rapport entre les gras et le cancer et entre les fruits, les légumes, le blé entier et le son et la maladie du coeur.	Aliments fonctionnels et Allégations relatives à la santé
Apporter des modifications au Règlement sur les aliments et drogues afin d'établir un cadre permettant l'autorisation reliée à des produits spécifiques d'allégations relatives à la santé et la catégorisation des produits d'aliments	Aliments fonctionnels et Allégations relatives à la santé
Élaboration de politiques relativement aux préparations lactées pour nourrissons	Valeur et sécurité nutritive
Élaboration continue de politiques sur l'adjonction de la caféine aux aliments.	Toxines naturelles/constituants alimentaires/additifs alimentaires
Élaboration de politiques en matière de dioxines, de furans et de dioxines apparentées aux BPC	Contaminants chimiques organiques
Élaboration de politiques sur les aliments crus d'origine animale et les aliments crus issus de plantes	Toxi-infections alimentaires à risque plus élevé

Résultats pour la santé

Secteur du projet	Activité
Évaluation de programme	Mise en oeuvre d'un cadre de mesure du rendement au sein de la Direction des aliments en vue de vérifier dans quelle mesure nos programmes respectent notre mandat et nos priorités.
Évaluation de la salubrité des aliments	Évaluations de la salubrité des aliments de divers programmes de l'ACIA (Évaluation du Programme de gestion de la qualité (PGQ) - Printemps 2004, Évaluation des produits laitiers - Automne 2004)

Gestion et administration

En plus de nos activités régulières de gestion et d'administration, nous avons l'intention cette année d'utiliser une approche uniforme en gestion de la qualité par l'entremise de la Direction des aliments. Nous nous appuyerons sur notre travail d'intégration de la gestion de systèmes sur la qualité à travers nos activités et programmes. Nous continuerons également à améliorer notre gestion de programmes et notre système de rapports, une base de données qui contient tout notre travail, et qui relie nos projets aux programmes, aux priorités et au financement.

Réalisations de 2003

On trouvera ci-dessous un échantillon des faits saillants récents et continus de la Direction des aliments :

Étiquetage nutritionnel et allégations génériques relatives à la santé

On a publié le 1^{er} janvier 2003 un nouveau règlement sur l'étiquetage nutritionnel. Ce règlement prévoit des renseignements nutritionnels plus détaillés en un format type obligatoire sur la plupart des aliments emballés qui aident les Canadiens et les Canadiennes à faire de meilleurs choix alimentaires éclairés.

Séances de consultation sur l'irradiation des aliments

Nous avons tenu des séances d'information et de consultation dans huit villes à travers le Canada afin de fournir aux Canadiens et aux Canadiennes l'occasion de présenter leurs points de vue, et à notre personnel, l'occasion de recevoir des commentaires et suggestions sur les propositions de modifications au Règlement sur les aliments et drogues visant à étendre l'utilisation de l'irradiation alimentaire à quatre nouveaux produits : le boeuf haché, la volaille, les crevettes et les mangues.

Adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments

Le document de Santé Canada intitulé *Examen et mise en oeuvre de la politique relative à l'adjonction de vitamines et de minéraux aux aliments - Document de consultation* a été présenté aux intervenants en vue d'obtenir leurs commentaires en novembre 2002. Les propositions de politiques visent à aider à maintenir et à améliorer la qualité nutritive de l'approvisionnement alimentaire canadien et à prévenir les maladies dues à la déficience nutritive dans la population et les groupes choisis, ainsi qu'à permettre une distribution plus vaste de vitamines et de minéraux au niveau de l'approvisionnement alimentaire et ainsi améliorer le choix des consommateurs. Depuis la consultation de novembre auprès des intervenants, nous avons examiné différentes approches en vue d'une nouvelle catégorie possible d'enrichissement discrétionnaire et tenu une consultation ciblée sur cette question en juin 2003.

Sécurité et manipulation de la viande hachée crue

La campagne d'information de Santé Canada se poursuit à travers le pays au moyen d'une publication continue de messages sur la sécurité alimentaire dans les journaux locaux. Les messages sur la sécurité alimentaire, également distribués aux consommateurs sous forme d'aimants de réfrigérateur, visent principalement le besoin d'utiliser un thermomètre lors de la cuisson de la viande hachée, et font la promotion du slogan « *Votre hamburger est bien cuit à 71° C* ». En outre, nous avons continué à promouvoir les messages de la campagne continue À bas les BACTéries! : nettoyer, séparer, cuire et réfrigérer.

Aliments issus de la biotechnologie/aliments non traditionnels

On a réalisé des progrès importants dans le secteur des aliments issus de la biotechnologie et des aliments non traditionnels. Nous continuons d'appuyer l'Office des normes générales du Canada et de travailler de concert avec lui afin de renforcer les normes d'étiquetage volontaire des aliments modifiés génétiquement, y compris des critères importants pour l'étiquetage, des messages compréhensibles aux consommateurs, et une politique conforme en vue de vérifier la véracité des étiquettes. La version révisée des Lignes directrices relatives à l'évaluation de l'innocuité des aliments nouveaux a été préparée. Ces lignes directrices provisoires et les enjeux reliés à la réglementation des aliments non traditionnels ont fait l'objet d'une consultation récente.

Contaminants chimiques

La Direction des aliments examine comment elle pourrait amener d'autres parties à adopter une approche de collaboration plus globale en matière de surveillance des contaminants chimiques dans les aliments. La Direction a lancé un processus amélioré de coordination des activités de surveillance nationale des aliments permettant d'y détecter les substances chimiques lors de la tenue d'un atelier en début de mars 2003 qui portait sur l'évaluation de l'état de la situation au Canada et sur l'élaboration de recommandations sur l'établissement d'un système coordonné plus efficace et plus efficace. Cet atelier regroupait des représentants fédéraux, provinciaux et territoriaux ainsi que d'autres experts dans le domaine de la surveillance des aliments.

Également, en réponse à l'annonce par la Swedish Food Authority de la détection de l'acrylamide dans les aliments, les scientifiques ont élaboré et validé une méthode analytique pour l'acrylamide dans les aliments et ont été les premiers à découvrir comment l'acrylamide se forme dans certains aliments. Les résultats de cette recherche sont essentiels à l'élaboration de solutions au problème.

Évaluation avant la mise en marché

La Direction des aliments évalue comme priorité et réalisation continue les demandes provenant de l'industrie avant leur approbation pour la vente au marché afin de minimiser les risques pour la santé et la sécurité. On trouvera ci-dessous un résumé du travail de la Direction en 2002-2003 dans le domaine des évaluations avant la mise en marché :

- La Direction a examiné environ 380 demandes portant sur les additifs alimentaires (surtout des avis consultatifs en matière d'alimentation) cette année. Également, il y a eu environ 1 500 demandes générales portant sur les additifs alimentaires, les essences et les agents technologiques, et environ 660 demandes portant sur les contaminants alimentaires.
- Dans le domaine du matériel d'emballage des aliments et des additifs indirects, la Direction a examiné plus de 2 000 demandes portant sur l'emballage des aliments et le matériel en contact avec les aliments et plus de 950 demandes portant sur les additifs indirects comme les agents nettoyants et les produits d'hygiène.
- En microbiologie, la Direction a reçu, examiné et/ou traité 12 demandes portant sur les agents technologiques visant à contrôler la biocontamination de la viande, sur un programme d'évaluation d'autres contenants, sur l'utilisation de colorants alimentaires, sur les traitements thermiques adéquats, sur la sécurité des processus de préservation et sur les produits chimiques pouvant entrer en contact avec des aliments ou des surfaces pour contact alimentaire.
- La Direction des aliments a reçu 14 demandes portant sur les aliments non traditionnels et elle a pris des décisions concernant 11 demandes.

Évaluations des risques pour la santé et rappels d'aliments

En plus de l'évaluation des demandes de l'industrie, la Direction des aliments effectue également des évaluations des risques pour la santé (ERS) et des évaluations de la sécurité des dangers microbiens, des contaminants chimiques, des allergènes alimentaires et des substances toxiques naturelles dans les aliments.

Les ERS indiquent la vraisemblance de l'occurrence de maladie d'origine alimentaire, et de l'aide est également fournie à l'organisme qui en fait la demande concernant les mesures appropriées à prendre pour diminuer le risque relié à des aliments suspects.

Les ERS sont effectuées sur une base continue en réponse à des demandes provenant principalement de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Les demandes proviennent également des provinces, d'autres ministères fédéraux (p. ex., Agriculture et Agroalimentaire Canada, le ministère des Pêches et des Océans et le ministère de la Défense nationale) et d'autres organismes de l'industrie alimentaire.

- En 2002-2003, la Direction a effectué trente-sept (37) évaluations des risques pour la santé (ERS) et a répondu à dix-huit (18) demandes d'avis consultatifs (DAC) portant sur la viande, les légumes, les produits laitiers, les sucreries, la volaille et les produits de poissons et de fruits de mer frais et en conserve. Toutes ces ERS et demandes d'avis consultatifs provenaient de l'ACIA et portaient sur des enjeux comme les problèmes d'intégrité des récipients alimentaires, le traitement thermique inadéquat, la salubrité des processus de préservation, la présence de microorganismes non pathogènes et la présence possible de pathogènes.
- La Direction a également effectué environ 15 à 16 évaluations de risques pour la santé d'un certain nombre de principaux contaminants chimiques, y compris l'acrylamide; la morpholine (dans les agents d'enrobage des pommes); les métaux lourds, axés sur le mercure dans le poisson; les dioxines, les furans et les dioxines apparentées au BPC.

Annexe - Secteurs de projets de la Direction des aliments

La Division des aliments a relevé et a établi des priorités dans 27 secteurs de projets qui l'aide à planifier son travail.

<u>Rang</u>	<u>Secteur de projets</u>
1.	Étiquetage nutritionnel et allégations relatives à la teneur nutritive
2.	Pathogènes alimentaires aux risques les plus élevés
3.	Aliments non traditionnels (Aliments génétiquement modifiés et autres aliments non traditionnels)
4.	Valeur nutritive / salubrité des aliments (comprend la préparation lactée pour nourrissons et les aliments fournissant des sources uniques de substances nutritives)
5.	Allergènes alimentaires
6.	Surveillance des aliments et surveillance nutritionnelle
7.	Contaminants chimiques organiques (comprend les hydrocarbures halogénés et non halogénés)
8.	Prions (EST)
9.	Parasites et virus d'origine alimentaire pathogènes chez l'humain
10.	Irradiation des aliments
11.	Apports nutritionnels de référence
12.	Toxines présentes dans les poissons et fruits de mer et biotoxines dans les aliments provenant de milieux aquatiques
13.	Mycotoxines
14.	Résistance aux antimicrobiens et leur utilisation en agriculture et aquaculture
15.	Aliments fonctionnels et allégations relatives à la santé
16.	Autres pathogènes bactériens d'origine alimentaire à haut risque (comprend <i>Clostridium botulinum</i>)
17.	Éléments toxiques à l'état de traces
18.	Additifs alimentaires
19.	Pathogènes suspects et émergents
20.	Herbes et produits phytopharmaceutiques
21.	Matériel d'emballage des aliments (comprend les additifs indirects)
22.	Produits chimiques agricoles
23.	Résidus de drogues à usage vétérinaire
24.	Probiotiques : Applications industrielles de cultures microbiennes
25.	Pathogènes à faible risque
26.	Indicateurs microbiens
27.	Corps étrangers dans les aliments