

liaison

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



Les mesures de l'ACIA

répondent aux priorités en matière de salubrité des aliments

Une équipe de laboratoire réagit à un danger de portée internationale – *page 6*

Établissement d'un système de certification national
grâce à des normes sur les produits biologiques – *page 10*

Nouvelle obligation en matière de salubrité des aliments – *page 12*



liaison

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

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 W. Shaw, vice-président

Directrice
Elaine St. Amour

Rédacteur en chef
Thomas Costea

Directrice de la production
Joanne McCarthy

Collaborateurs à la rédaction

Catherine Airth
Stan Bacler
Dr Keith Campbell
Dr Robert Charlebois
Dr Brian Evans
Dr Jiri Furych
Catherine Hanson
Rhonda Hynds
Yves Lacroix
Barbara Lee
Stephane O'Neil
J.P. St-Amand
Ruth Vanwyk

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
59, promenade Camelot
Ottawa (Ontario) K1A 0Y9
Téléphone : 613-221-3931
Télécopieur : 613-228-6123
Courriel : RevueLiaison@inspection.gc.ca

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

CFIA P0655-09 ISSN : 1920-034X

À l'intérieur...

Message de la présidente...3

Les mesures de l'ACIA répondent aux priorités en matière de salubrité des aliments...4

Une équipe de laboratoire réagit à un danger de portée internationale...6

Nouveau laboratoire de pointe en matière de salubrité des aliments...7

La collaboration avec l'industrie permet d'établir une norme de biosécurité animale...8

Concevoir de nouveaux certificats sécurisés pour la Russie...9

Établissement d'un système de certification national grâce à des normes sur les produits biologiques...10

Nouvelle obligation en matière de salubrité des aliments...12

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 59, promenade Camelot, Ottawa (Ontario), K1A 0Y9 ou par courriel à l'adresse suivante : RevueLiaison@inspection.gc.ca.

www.inspection.gc.ca

Message de la présidente

Voici le premier numéro de **liaison** : la revue de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Cette publication a pour but d'accroître les communications avec nos intervenants au sein de l'industrie, du milieu universitaire, des groupes de défense d'intérêts publics et du gouvernement.

L'Agence communique avec un large éventail de groupes d'intervenants de différentes façons. La revue **liaison** sera une voix ciblée qui, de façon régulière, réunira les aspects dynamiques de l'Agence.

Nous espérons que nos intervenants trouveront la revue intéressante et instructive, et que celle-ci complétera les outils de communications actuels en abordant des questions stratégiques relatives aux sciences et à la réglementation de la production alimentaire, de la santé des animaux et de la protection des ressources végétales. L'ACIA est le plus important organisme de réglementation à vocation scientifique au Canada. Son mandat spécialisé et parfois complexe consiste à protéger les ressources alimentaires, animales et végétales du Canada.

La salubrité des aliments est la priorité ultime de l'Agence et représente une question d'importance croissante à l'échelle nationale et internationale. En raison de son importance et des responsabilités partagées entre les différentes compétences, nous devons travailler en collaboration avec nos partenaires fédéraux comme l'Agence de la santé publique du Canada, de même qu'avec les organismes de santé publique à l'échelle des provinces, des territoires et des municipalités.

Tous ceux impliqués dans la production, l'inspection et la vérification des aliments que nous consommons

doivent constamment évaluer l'efficacité du système d'assurance de la qualité des aliments au service des Canadiens. C'est justement ce à quoi l'ACIA s'emploie en axant ses efforts sur la surveillance accrue des risques pour la santé, la réduction des contaminants dans la chaîne alimentaire et l'application de normes communes et efficaces en matière d'hygiène des viandes lors des activités de transformation.

Vous pourrez en apprendre davantage sur des mesures que prend l'ACIA à cet égard en lisant les articles des pages suivantes. Les efforts de collaboration déployés de façon continue par les partenaires de l'ACIA responsables de la salubrité des aliments sont également dignes de mention. En effet, la participation des responsables de la santé publique est très importante pour l'Agence, puisqu'elle permet de mesurer avec précision l'incidence de nos actions sur la réduction des maladies d'origine alimentaire.

Nous en avons beaucoup appris sur les conséquences et les coûts qu'entraîne la présence d'agents pathogènes à risque élevé dans les produits alimentaires, notamment la présence de *Listeria monocytogenes* dans les produits de viande prêts-à-manger. Les principaux objectifs de l'Agence consistent maintenant à effectuer des études de base sur certains produits, à concevoir des plans d'échantillonnage qui détermineront la prévalence des agents pathogènes



Carole Swan

à risque élevé et à élaborer des options de plans d'action accompagnés d'estimations des coûts et des ressources; ces mesures permettront, en fin de compte, de réduire les cas de maladies d'origine alimentaire au Canada.

L'Agence ainsi que ses intervenants doivent composer avec de nombreux enjeux d'une grande importance pour les Canadiens. Ce n'est qu'en travaillant en étroite collaboration avec les organismes partenaires de réglementation et les intervenants de l'industrie qu'ils protégeront efficacement les consommateurs, la santé des animaux, les écosystèmes ainsi que l'économie.

Cette revue est l'un des outils utilisés pour illustrer les efforts déployés par l'Agence pour gérer les risques, développer les connaissances scientifiques et mettre au point la technologie nécessaire ainsi qu'informer les intervenants et promouvoir l'élaboration de solutions novatrices.

Nous serions heureux de recevoir vos commentaires. Nous vous invitons d'ailleurs à contribuer à la nouvelle revue à mesure que nous explorons les frontières de la science et de la réglementation dans l'intérêt public. ▶

Les mesures de l'ACIA

répondent aux priorités en matière de salubrité des aliments

Le monde voit maintenant la salubrité des aliments sous un autre angle en raison des nouveaux dangers pour la santé, et les gouvernements cherchent de nouvelles façons de communiquer avec les intervenants de l'industrie afin de faire front commun dans la lutte contre les maladies d'origine alimentaire.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments continue d'accroître ses efforts et de collaborer avec l'industrie de transformation des aliments et tous les intervenants du système de production afin de mettre l'accent sur la prévention et la détection des maladies d'origine alimentaire, ainsi que l'intervention en cas d'écllosion.

L'ACIA fait actuellement des démarches pour embaucher et former 70 autres inspecteurs pour aider à mettre en oeuvre la nouvelle procédure dans les établissements de transformation des viandes prêtes-à-manger.

« Les inspecteurs seront déployés aux endroits critiques recensés par l'Agence », selon Mme Airth.

La salubrité des aliments est certainement devenue une priorité pour le gouvernement du Canada à la lumière des dangers détectés dans les produits alimentaires importés et à la suite de l'écllosion de *Listeria* dans les produits de viande prêts-à-manger



Rosette Favez, inspectrice de l'ACIA, examine la tenue des registres dans un établissement de transformation alimentaire.

Éric Marceau, chimiste de laboratoire à l'ACIA, est l'un des nombreux spécialistes qui interviennent pour l'Agence lorsque survient une menace pour la santé en procédant à des échantillonnages et des analyses.



en 2008. Cet automne, le gouvernement a annoncé un investissement de 75 millions de dollars pour donner suite aux recommandations présentées dans le *Rapport de l'enquêteur indépendante sur l'écllosion de listériose de 2008*.

« Les nouvelles mesures nous permettront de mettre en oeuvre la stratégie canadienne de lutte contre la listériose, qui exige l'analyse de l'environnement et le signalement des résultats positifs dans tous les établissements de transformation des viandes prêtes-à-manger agréés par le gouvernement fédéral », selon la vice-présidente associée de la Direction générale des opérations, Catherine Airth. « L'ACIA a redoublé ses efforts de collaboration avec l'industrie dans la foulée de l'écllosion de listériose pour appliquer les nouvelles exigences améliorées. »

Les exigences, publiées dans le Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes de l'Agence, comprennent des analyses obligatoires plus rigoureuses pour le dépistage de la

bactérie *Listeria*, ainsi que le signalement immédiat à l'ACIA de tous les résultats d'analyse positifs. De plus, l'ACIA fait maintenant un suivi pour vérifier l'efficacité des mesures prises par les exploitants d'établissements en cas de résultats positifs à des épreuves de dépistage de *Listeria*.

L'ACIA a aussi élaboré une directive dans laquelle elle demande à l'industrie de la transformation d'aliments de mettre en oeuvre une procédure de nettoyage et de désinfection systématique et rigoureuse des machines à trancher, y compris toutes les pièces non électroniques internes. Les exploitants d'établissements sont tenus d'échantillonner et d'analyser les surfaces de contact, de désinfecter le matériel avant de le réutiliser et d'informer les inspecteurs de l'ACIA des résultats d'analyses.



Les systèmes d'inspection mis en place permettent de suivre de près les pratiques d'hygiène dans les établissements de transformation alimentaire au Canada, y compris dans les usines de transformation des viandes.



L'ACIA fait actuellement des démarches pour embaucher et former 70 autres inspecteurs pour aider à mettre en oeuvre la nouvelle procédure dans les établissements de transformation des viandes prêtes-à-manger. « Les inspecteurs seront déployés aux endroits critiques recensés par l'Agence », selon Mme Airth. « Nous déterminerons également ce qu'il faut faire pour assurer que notre système de vérification de la conformité nous permet de surveiller le plus efficacement possible les contrôles de la salubrité des aliments appliqués dans le secteur de la transformation des viandes. »

L'Agence est aussi très occupée à travailler dans les laboratoires pour appuyer les efforts communs du gouvernement et de l'industrie. En fait, l'ACIA s'emploie à mettre au point des outils de diagnostic utilisés dans les laboratoires afin d'améliorer les méthodes de détection de *Listeria monocytogenes* et d'autres dangers microbiens dans les aliments. Cela réduira le temps d'analyse, permettra une intervention plus rapide et améliorera la capacité d'appoint durant une éclosion.

« Nous mettons en oeuvre de nouvelles méthodes d'analyse pour le dépistage de *Listeria* dans les viandes prêtes-à-manger et l'environnement dans les établissements de transformation des viandes », indique la vice-présidente associée de la Direction générale des sciences, Catherine Hanson. « Ces méthodes nous aideront à détecter plus efficacement les agents pathogènes et nous permettront d'analyser un plus grand nombre d'échantillons dans un même laps de temps. De plus, les laboratoires de l'ACIA font maintenant une rotation de sept jours par semaine pour réaliser les épreuves de dépistage d'agents pathogènes prioritaires comme *Listeria*. »

L'ACIA collabore actuellement avec d'autres ministères fédéraux et des centres de recherche universitaires dans le cadre de divers projets de recherche sur les pathogènes qui utilisent des outils comme la biotechnologie et la nanotechnologie. La mise au point de techniques pour dépister et caractériser *Listeria monocytogenes* dans l'environnement d'établissements de transformation des aliments est un exemple de projet concerté que poursuit l'ACIA avec d'autres partenaires comme Santé Canada et l'Agence de la santé publique du Canada.

« Nous avons mis au point des épreuves de dépistage rapide pour déceler *Listeria* dans les produits de viande et sur les surfaces environnementales », selon Mme Hanson. « Nous continuerons d'établir des épreuves de dépistage rapide pour d'autres produits alimentaires, ainsi que pour accélérer l'obtention des résultats définitifs. Ces projets sont très prometteurs. »

Les mesures opérationnelles et scientifiques de l'ACIA sont complétées par des communications visant à accroître la sensibilisation du public, notamment des groupes les plus vulnérables aux toxi-infections alimentaires, en ce qui a trait aux risques que présentent la manipulation non sécuritaire des aliments et les maladies d'origine alimentaire. On procède également à la création d'un portail sur le site Web du gouvernement du Canada pour offrir aux Canadiens un accès rapide et facile à des renseignements sur la salubrité des aliments. ◀

Une équipe de laboratoire réagit à un danger de portée internationale

Les scientifiques et les techniciens de laboratoire travaillent d'ordinaire dans un climat plus détendu et moins pressé que celui du secteur commercial, mais lorsqu'il est temps de faire des épreuves de dépistage de contaminants mortels dans l'approvisionnement alimentaire, les sarraus de laboratoire semblent battre au vent comme des capes de super héros.

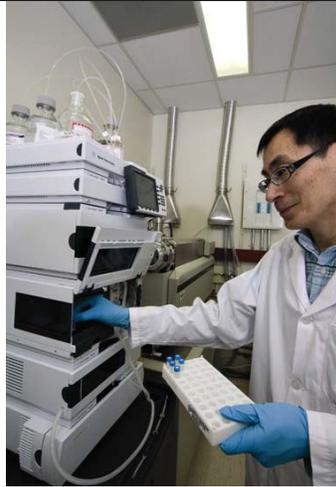
L'Agence canadienne d'inspection des aliments doit bien souvent collaborer avec l'industrie et d'autres partenaires pour cerner les dangers potentiels pour la santé et empêcher que des contaminants se retrouvent dans l'approvisionnement alimentaire, toujours dans le but de protéger la santé et la sécurité des Canadiens. Lorsqu'on soupçonne la présence de contaminants dans des aliments importés qui auraient été expédiés à l'échelle mondiale, le personnel de l'ACIA a le devoir de protéger non seulement les Canadiens, mais aussi les consommateurs d'autres pays.

L'ACIA a dû composer avec une telle situation lorsque de la mélamine a été trouvée dans certains produits laitiers en provenance de la Chine.

La mélamine, une substance couramment utilisée pour le durcissement de plastiques et le revêtement de comptoirs, avait été ajoutée à des produits laitiers pour gonfler artificiellement leur teneur en protéines. En septembre 2008, quatre bébés sont décédés et environ 50 000 personnes ont été hospitalisées en Chine après avoir consommé des préparations pour nourrissons et des produits laitiers contaminés.

Quand le monde a découvert que certains établissements laitiers chinois ajoutaient de la mélamine riche en azote et en acide cyanurique à du lait de qualité inférieure, gonflant ainsi artificiellement leur teneur en protéines, les gouvernements de la planète ont dû agir rapidement pour assurer la détection de cette nouvelle source de contamination.

« Nous avons été aux prises avec une situation unique, car nous ne savions pas dans quelle mesure cette nouvelle contamination de produits de protéines laitières s'étendait à différents produits alimentaires et nous avons affaire à une substance qui n'était pas surveillée par le passé ou analysée de façon poussée »,



Daniel Leung est un des chimistes de l'équipe du laboratoire de l'ACIA de Calgary qui a développé de nouvelles procédures permettant de détecter la mélamine.

affirme Stan Bacler, gestionnaire national, Opérations des laboratoires, ACIA. « Nous devons agir rapidement et nous adapter à un nouveau danger pour la santé publique. »

La situation a certainement obligé les scientifiques à innover. Les scientifiques de l'ACIA sont intervenus rapidement en adaptant une analyse qu'ils utilisaient déjà afin qu'elle puisse servir à la détection de concentrations de contaminants préoccupantes pour les enfants en bas âge dans une liste de plus en plus longue de denrées de complexité grandissante.

Le personnel de laboratoires de l'ACIA est parvenu non seulement à élaborer rapidement les méthodes nécessaires, mais aussi à respecter un très court

délai de service (environ trois jours), de sorte que les produits visés ont pu être rapidement retirés du marché ou retournés sur le marché pour la consommation. Cette rapidité d'intervention a accru la salubrité des aliments pour le consommateur en ne perturbant pratiquement pas l'accès aux marchés, les produits sans danger demeurant dans les commerces.

La contamination par la mélamine a nécessité presque 600 visites aux détaillants et aux importateurs canadiens, un effort auquel ont participé environ 80 inspecteurs de l'ACIA. L'élaboration de méthodes d'analyse et les efforts déployés pour limiter et prévenir la propagation de la contamination sur les marchés témoignent de la collaboration qui a existé entre l'ACIA, les services de santé provinciaux et le secteur de l'alimentation touché.

« L'ACIA a répondu aux besoins de tous les intervenants et a veillé à ce que toutes les méthodes d'analyse requises soient accessibles aux laboratoires agréés canadiens au service de l'industrie », selon M. Bacler.

Suite à la page 14

Nouveau laboratoire

de pointe en matière de salubrité des aliments



Échantillons du laboratoire de l'ACIA.

Déterminer la prévalence des dangers ainsi que des risques de contamination de l'approvisionnement alimentaire : voilà le principal objectif des mesures actuellement mises en œuvre dans le but de créer un système national de surveillance de la salubrité alimentaire pour le Canada. Depuis peu, un nouveau projet de laboratoire spécialisé à l'Agence canadienne d'inspection des aliments contribue grandement aux efforts déployés en ce sens.

En effet, l'ACIA concentre ses efforts sur le typage moléculaire des isolats en vue de réduire le temps nécessaire pour caractériser les bactéries. Ces efforts facilitent l'établissement de liens entre les agents pathogènes présents dans les aliments et ceux qui provoquent la maladie chez des humains ainsi que l'envoi d'avis aux autorités de la santé publique à l'échelle nationale.

Le laboratoire d'analyse par électrophorèse en champ pulsé, aménagé dans les locaux du laboratoire d'Ottawa à Fallowfield, contribue à la détermination des profils de maladies d'origine alimentaire et à l'analyse des tendances en ce qui a trait aux dangers liés à la salubrité des aliments.

« Dans le passé, l'Agence de la santé publique du Canada (ASPC) utilisait le typage basé sur l'ADN pour tous les isolats d'origine alimentaire. Dorénavant, l'ACIA aura la capacité d'analyser un plus grand nombre d'échantillons dans le cadre de l'analyse d'aliments en laboratoire, faisant ainsi converger la santé publique et la salubrité des aliments »,

affirme Barbara Lee, directrice des services de laboratoire des aliments à l'ACIA.

Le nouveau laboratoire de l'ACIA offre des épreuves de laboratoire du plus haut calibre pour le typage de bactéries pathogènes comme *E. coli* O157:H7, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp. et *Shigella*.

L'ACIA envoie les résultats d'analyse au laboratoire national de microbio-

logie de Winnipeg pour la désignation d'un profil national. Le programme Pulse Net, appliqué dans ce laboratoire, est géré par l'ASPC. Les résultats obtenus aident à identifier des profils ou des foyers d'infection, ce qui permet aux épidémiologistes de lier des cas cliniques à des cas de rappels d'aliments qui font l'objet d'une enquête menée par le Bureau de la salubrité et des rappels d'aliments de l'ACIA. Ces mesures permettent également de retracer les sources alimentaires associées aux éclosions de maladie.

« Nous avons choisi une technologie pouvant être utilisée dans un environnement de recherche en santé publique et l'avons incorporée à un régime d'analyse de la salubrité des aliments », mentionne M^{me} Lee.

Lorsque des profils sont détectés, on les envoie aux autorités provinciales et territoriales de la santé publique pour qu'elles exercent une surveillance. On améliore ainsi le système national de surveillance de la santé publique et de la salubrité alimentaire.



La collaboration avec l'industrie permet d'établir une norme de biosécurité animale

Certains diront qu'il n'y a rien de plus important que la biosécurité pour protéger la santé des animaux canadiens élevés pour l'alimentation; même si elle ne compte pas par-dessus tout, la biosécurité est certainement essentielle à la lutte contre les éclosions potentielles de maladies.



L'Agence canadienne d'inspection des aliments a fait beaucoup de chemin en collaborant avec l'industrie et les gouvernements provinciaux afin d'améliorer les normes et les lignes directrices relatives à la biosécurité animale pour les éleveurs. En 2004, la propagation de l'influenza aviaire – une maladie qui pose toujours des inquiétudes en matière de santé publique à l'échelle mondiale – n'est pas passée inaperçue dans les populations de volailles dans la vallée du Fraser en Colombie-Britannique.

L'éclosion d'influenza aviaire en 2004 a provoqué la création du Conseil consultatif sur la biosécurité aviaire de l'ACIA et de l'industrie, dont le mandat était d'élaborer de nouvelles normes et lignes directrices pour aider les éleveurs à limiter la propagation de la maladie au sein des troupeaux de volailles. Les normes de biosécurité ont ensuite été intégrées au programme de salubrité alimentaire à la ferme établi pour les volailles, et on prévoit élaborer des normes semblables pour les trois autres grandes catégories de produits, notamment les bovins de boucherie, les bovins laitiers et les porcs.



La norme nationale de biosécurité aviaire à la ferme est terminée et a été intégrée au programme de salubrité alimentaire à la ferme des Producteurs de poulet du Canada, et d'autres associations avicoles ont indiqué qu'elles feront de même. Les trois autres branches d'activité recenseront d'abord les pratiques exemplaires et les combineront avec des enquêtes statistiques pour établir des normes réalisables.

« Les programmes à la ferme nous donnent un moyen de collaborer étroitement avec les quatre principales associations et de reconnaître le rôle que joue l'industrie dans l'élaboration d'une approche nationale cohérente à l'échelle du pays et dans tous les secteurs », selon le Dr Keith

Campbell, gestionnaire national du Bureau de la biosécurité animale de l'ACIA.

« Nous voulons travailler en collaboration avec l'industrie pour que le programme soit pratique et donne les résultats voulus », dit le Dr Campbell. « Pour cette raison, les communications avec les branches d'activités sont très importantes. Les éleveurs appliquent des mesures de biosécurité depuis toujours, alors ce que nous faisons maintenant, c'est formuler systématiquement des plans individuels pour chaque groupe. »

L'établissement de nouvelles normes de biosécurité s'inscrit dans les campagnes de communication antérieures et actuelles, y compris la campagne intitulée « Notions de base sur la santé des oiseaux » depuis 2004 et une nouvelle campagne sur la santé animale. Celle-ci comprendra la publication d'articles dans les bulletins de l'industrie et les revues professionnelles, l'envoi direct de fiches de renseignements aux éleveurs et aux vétérinaires, la déclaration améliorée de maladies sur le site Web de l'ACIA

Suite à la page 14

Concevoir de nouveaux certificats sécurisés pour la Russie

Rien ne sert de chercher à comprendre! Les autorités gouvernementales excellent dans la création de formalités administratives. Mais il ne s'agit pas ici de formalités qui ralentissent le processus comme l'impression de copies papier en trois exemplaires; il s'agit plutôt de formalités qui rendent les échanges avec les partenaires commerciaux plus harmonieux.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments interagit avec l'industrie agricole et agroalimentaire afin de certifier des produits destinés à l'exportation et au commerce international. Parfois, un fait aussi banal que de ne pas utiliser le bon formulaire ou de ne pas apposer l'étiquette appropriée peut mettre en jeu des millions de dollars.

Il est important de bien faire les choses. C'est pourquoi l'ACIA consulte constamment l'industrie et les autorités internationales pour s'assurer que toutes les formalités administratives sont en bonne et due forme, facilitant ainsi les échanges sécuritaires de biens et de produits alimentaires qui sont essentiels à la prospérité économique. Il va sans dire que la sécurisation des certificats pour les exportations de porc, de poisson et de produits de la mer vers la Russie ne s'est pas faite sans heurt en 2008-2009, mais cet exemple a également démontré à quel point l'intervention de l'Agence peut faciliter les négociations.

En effet, lorsque les autorités russes ont remis en question l'authenticité des envois selon toute vraisemblance accompagnés de certificats canadiens d'exportation et menaçant de retenir les envois provenant d'usines de transformation canadiennes approuvées par la Russie, des échanges de l'ordre de 130 millions de dollars étaient en jeu.

Le gouvernement a donc dû créer un certificat plus sécurisé certifiant que les produits alimentaires étaient fabriqués au Canada et satisfaisaient

à toutes les normes de santé et de salubrité. L'ACIA a amorcé des discussions avec les représentants russes afin de trouver une solution, laquelle a finalement pris forme au sein de la Division des services Web et des formulaires de l'ACIA, une division qui n'est habituellement pas associée aux négociations commerciales. Quoi qu'il en soit, les documents devaient être sécurisés et authentiques pour assurer la circulation des produits alimentaires canadiens.

« Tout le personnel de l'Agence y a mis du sien, affirme D^r Jiri Furych, spécialiste vétérinaire en matière d'exportation pour les systèmes d'inspection internationaux de l'ACIA. Qu'il s'agisse de la conception d'un formulaire sécurisé ou de visites de hauts fonctionnaires en Russie, de nombreuses négociations ont eu lieu jusqu'à ce que nous parvenions à une solution. Nos efforts ont été récompensés par la poursuite des échanges commerciaux. »

Lors de la conception du nouveau certificat d'exportation pour la Russie, nous avons dû réduire le nombre de pages et utiliser une encre thermochromatique spéciale pouvant difficilement être copiée ainsi qu'un papier filigrané unique fabriqué à partir d'une pâte précise provenant d'une usine de pâtes et papiers donnée.

« Nous sommes restés en étroite communication avec notre imprimeur. Nous lui avons présenté plusieurs ébauches de documents et avons fait la liaison entre lui et nos partenaires commerciaux pour nous assurer que les documents répondaient à leurs exigences », mentionne Ruth Vanwyk,

chef de l'équipe de l'élaboration et de la gestion des formulaires de l'ACIA.

« Nous avons visité l'imprimeur à de nombreuses reprises pour lui présenter des échantillons et nous assurer que tout pouvait être fait dans les délais exigés par les autorités russes. En effet, nous avons réussi à accomplir en moins d'une semaine ce qui en aurait habituellement pris six. »

Enfin, les autorités russes ont accepté les certificats sécurisés et le commerce a, depuis, repris son cours. Ce n'est toutefois pas la première fois que l'ACIA est amenée à personnaliser des documents nécessaires à la protection des ressources alimentaires, animales et végétales.

« On nous demande fréquemment de modifier certains détails d'un formulaire donné ou de concevoir de nouveaux formats ou médiums en raison de circonstances particulières, rapporte M^{me} Vanwyk. Par exemple, les étiquettes apposées sur des sacs de semences ou d'aliments pour animaux ne résistaient pas aux intempéries. Il a donc fallu adapter l'impression ou utiliser des sacs fabriqués à l'aide d'un autre matériel ainsi que trouver un autre type de colle qui permettrait aux étiquettes de bien adhérer. »

L'ACIA doit souvent faire affaire avec les plus hautes instances de ses partenaires commerciaux pour faciliter la circulation des biens agricoles et des produits alimentaires et pour, à l'occasion, venir à bout d'obstacles aussi simples que le respect des formalités administratives. 

Établissement d'un système de certification national grâce à des normes sur les produits



Myriam Bourdon, inspectrice de l'ACIA, examine l'étiquette d'un produit alimentaire biologique.

Au Canada, la popularité des aliments biologiques ne cesse de croître depuis quelques années. Malgré cela, la signification exacte du terme « biologique » varie selon le produit, le nombre d'ingrédients qui composent les aliments transformés et même la région d'où provient le produit.

En réponse aux demandes du marché et à la suite de nombreuses consultations avec les intervenants de l'industrie, l'Agence canadienne d'inspection des aliments a présenté de nouvelles normes réglementaires obligatoires qui s'appliquent aux aliments biologiques du Canada.

Les nouvelles normes sont accompagnées du logo *Biologique Canada*, pouvant être apposé sur les produits qui satisfont à ces normes. Le logo représente le Régime Bio-Canada dans son ensemble, soit les exigences réglementaires, les normes et la certification.

« L'Agence s'emploie non seulement à instaurer des normes pour la production biologique, mais aussi à établir un système de certification national cohérent qui permettra d'appliquer les exigences réglementaires et facilitera la tâche des inspecteurs en ce qui a trait au repérage des produits prétendument biologiques », explique Michel Saumur, gestionnaire national du Bureau Bio-Canada.

Depuis 1999, il existe au Canada des normes facultatives sur les produits biologiques. Selon ces dernières, il incombe aux marchands de démontrer la véracité des allégations biologiques apposées sur les produits et de prouver que le produit a été fabriqué selon les principes de l'agriculture biologique. On a toutefois constaté une certaine confusion sur le marché, puisque les produits certifiés biologiques ne sont pas tous assujettis aux mêmes normes. Certains ne sont même assujettis à aucune norme.



biologiques

Cela dit, les étiquettes des produits multi-ingrédients qui contiennent moins de 95 % d'ingrédients biologiques et au moins 70 % d'ingrédients biologiques pourront déclarer que le produit contient un certain pourcentage d'ingrédients biologiques, mais ne pourront pas porter le logo.

Le nouveau *Règlement sur les produits biologiques*, pris en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, est entré en vigueur le 30 juin 2009. Ce règlement fédéral, qui renferme les normes canadiennes sur les produits biologiques, vise à protéger les consommateurs contre les allégations fausses et trompeuses que portent certains aliments dits « biologiques ». Le règlement et le logo *Biologique Canada* offrent également aux producteurs et aux marchands l'avantage de désigner clairement les produits réellement biologiques de façon à ce que les consommateurs puissent faire des choix éclairés.

L'Agence coordonne également les efforts que déploie le Canada en vue de négocier des ententes d'importation et d'exportation avec ses principaux partenaires commerciaux...

Conformément aux normes, les produits alimentaires, y compris les produits multi-ingrédients, qui contiennent au moins 95 % d'ingrédients biologiques pourront être étiquetés « biologiques » et porter le nouveau logo. Cela dit, les étiquettes des produits multi-ingrédients qui contiennent moins de 95 % d'ingrédients biologiques et au moins 70 % d'ingrédients biologiques pourront déclarer que le produit contient un certain pourcentage d'ingrédients biologiques, mais ne pourront pas porter le logo.

Les produits présentés comme des produits biologiques destinés au commerce interprovincial et international, ou ceux qui portent le nouveau logo *Biologique Canada*, devront être certifiés conformes aux normes canadiennes sur les produits biologiques par un organisme de certification agréé par l'ACIA. L'Agence coordonne également les efforts que déploie le Canada en vue de

négocier des ententes d'importation et d'exportation avec ses principaux partenaires commerciaux, fondées sur son propre régime de réglementation et sur le régime de ces derniers. Une entente a déjà été conclue avec les États-Unis, et des négociations sont en cours avec l'Union européenne.

Les nouvelles normes englobent les méthodes de production biologique des aliments et d'autres produits agricoles qui font partie d'un système agricole. Le système doit utiliser des pratiques de gestion favorables aux écosystèmes, assurant ainsi une productivité durable. En outre, les méthodes de production biologique doivent permettre de lutter contre les mauvaises herbes, les organismes nuisibles et les maladies par le biais de l'amélioration de la biodiversité, du recyclage des résidus végétaux et animaux, de la sélection et de la rotation des cultures, de la gestion des eaux, du travail du sol et des cultures.

Les normes s'appliquent aux végétaux et aux produits végétaux non transformés ainsi qu'au bétail et aux produits du bétail non transformés qui sont produits selon des principes de production et des règles de vérification spécifiques, tel qu'il est énoncé dans les normes. Elles s'appliquent également aux produits transformés issus des cultures et du bétail et destinés à la consommation humaine ainsi qu'aux aliments du bétail et aux produits transformés issus des cultures et du bétail et destinés à la consommation animale qui sont dérivés des principes de production susmentionnés.

En outre, le règlement interdit l'utilisation de certaines substances, de certaines méthodes ou de certains ingrédients pour la fabrication ou la manipulation de produits biologiques, notamment toutes les matières et les produits obtenus par génie génétique, les pesticides de synthèse, les agents de préservation du bois, les engrais ou la matière végétale et animale compostée qui renferment une substance interdite, les boues d'épuration comme amendement de sol, les régulateurs de croissance synthétiques ainsi que les médicaments vétérinaires allopathiques synthétiques, y compris les antibiotiques et les antiparasitaires. ◀

Nouvelle obligation en matière de salubrité des aliments

par le Dr Brian Evans, premier vice-président de l'Agence canadienne d'inspection des aliments et vétérinaire en chef du Canada



Dr Brian Evans

Au Canada, de nombreux groupes se partagent la responsabilité en matière de salubrité des aliments, notamment les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les détaillants, divers ministères et organismes gouvernementaux ainsi que les consommateurs eux-mêmes. Bien que l'industrie soit responsable en dernier ressort de la salubrité des produits qu'elle vend, le gouvernement du Canada ainsi que les autorités provinciales et territoriales ont un rôle précis et important à jouer à ce chapitre.

En règle générale, le gouvernement fédéral est responsable des lois relatives aux aliments ainsi qu'au commerce mondial et interprovincial. De plus, il instaure, vérifie et fait respecter les normes en matière de salubrité des aliments, diffuse de l'information concernant la salubrité des aliments et la santé publique, et mène les recherches pertinentes. Les provinces et les territoires sont responsables de leurs propres lois et participent aux enquêtes sur les maladies d'origine alimentaire.

Comme l'indique son nom, l'ACIA est essentiellement responsable des activités d'inspection dans le cadre de la gestion de la salubrité des aliments à l'échelon fédéral. Elle doit, entre autres, faire respecter les lois et les règlements appropriés, s'assurer du respect des normes ainsi que diriger les enquêtes et les rappels relatifs aux aliments. En outre, l'ACIA est responsable de certains aspects de la santé des animaux et de la protection des végétaux dont dépend la salubrité des aliments produits au pays.

Toutefois, il faut reconnaître que, malgré le nom de notre organisation, nous ne sommes qu'une seule des nombreuses parties participant à la salubrité des aliments. La protection de la salubrité des aliments est l'affaire de tous. La salubrité des aliments est une entreprise relativement complexe au Canada à cause des pouvoirs conférés aux provinces et aux territoires ainsi qu'en raison des nouvelles tendances et attentes, lesquelles soulignent l'importance de voir la salubrité des aliments sous un autre jour. Il faut investir de façon transparente et proactive dans des activités de communication visant à tenir le public informé des investissements effectués ainsi que des limites du niveau de protection pouvant être atteint dans le cadre d'un système complexe et dynamique de production alimentaire qui rend l'absence de risque impossible, bien qu'elle soit souhaitable.

Les risques liés à la salubrité des aliments subsistent, apparaissent et réapparaissent continuellement, ce qui peut nuire considérablement à nos efforts en matière de salubrité

des aliments. Cette situation n'est pas propre au Canada. Il existe aussi un bon nombre de conceptions erronées et de mythes entourant la salubrité des aliments ainsi que les pratiques de production et d'inspection. Le gouvernement et l'industrie peuvent et doivent mieux informer de façon plus transparente sur leur performance, sensibiliser les consommateurs sur les risques liés à la salubrité des aliments et leur offrir les renseignements qui les aideront dans leurs prises de décisions et qui influenceront la façon dont ils manipulent et préparent les aliments. De plus, nous devons commencer à examiner d'autres moyens d'informer les gens, notamment en utilisant les médias sociaux.

Malheureusement, les Canadiens ne connaissent pas bien le système de production alimentaire, et c'est en partie notre faute et celle de l'industrie. En cette ère moderne, la protection de la salubrité des aliments requiert une meilleure connaissance des systèmes actuels de production et de distribution des aliments. De nos jours, la plupart des consommateurs n'ont aucune idée de la provenance de leurs aliments et de la façon dont ils ont été produits. Il y a de cela une ou deux générations, la majorité des Canadiens était en lien direct avec la production alimentaire : soit ils y participaient, soit certains de leurs parents ou amis étaient employés d'exploitations agricoles. Ce lien n'existe plus pour la majeure partie des habitants de ce pays.

Dans les pays développés, les aliments sont issus de systèmes de production intensive. La détérioration de l'environnement, les changements climatiques, l'adaptation microbienne, l'accroissement des allergies alimentaires et le vieillissement d'une population de plus en plus immunodéficiente : tous ces facteurs contribuent à la création d'un modèle de convergence qui pose problème lorsqu'il est question de fixer et d'atteindre les normes en matière de salubrité des aliments.

Le système a considérablement changé en raison de la demande des consommateurs et des technologies modernes. Les Canadiens souhaitent, par exemple, pouvoir obtenir des fruits et des légumes frais tout au long de l'année et choisir parmi une variété grandissante d'aliments. La demande en aliments dont la durée de conservation est prolongée, c'est-à-dire des aliments qui demeurent propres à la consommation pendant des mois, continue d'augmenter. En outre, les modes de vie moderne favorisent la consommation d'aliments prêts-à-servir ne requérant pas de préparation ou de cuisson

importante, ce qui, dans le passé, a contribué largement à l'atténuation des risques. Les Canadiens s'attendent aussi à moins dépenser pour les aliments qu'ils consomment à la maison. Ainsi, au cours des dernières décennies, le pourcentage du revenu du ménage consacré à la nourriture a diminué, alors que celui consacré aux repas pris au restaurant a fortement augmenté.

En raison de ces attentes, l'alimentation s'est mondialisée; de nombreux aliments et ingrédients alimentaires proviennent de pays dont les systèmes de contrôle de la salubrité des aliments diffèrent. Dans les pays développés, les aliments sont issus de systèmes de production intensive. La détérioration de l'environnement, les changements climatiques, l'adaptation microbienne, l'accroissement des allergies alimentaires et le vieillissement d'une population de plus en plus immunodéficiente : tous ces facteurs contribuent à la création d'un modèle de convergence qui pose problème lorsqu'il est question de fixer et d'atteindre les normes en matière de salubrité des aliments.

L'ensemble de ces facteurs nécessite la mise au point d'un concept de la salubrité des aliments plus moderne qui ne s'applique pas à tout le monde de façon uniforme. Ce nouveau concept doit susciter l'intérêt des producteurs et des consommateurs envers la gestion de risques ainsi qu'établir un lien entre la salubrité des aliments et la santé des animaux et des écosystèmes ainsi que la protection des végétaux. Nous devons mener toutes nos activités en gardant en tête la salubrité des aliments.

Une approche collective s'impose. Tous les groupes de la société devront unir leurs efforts afin de promouvoir et d'améliorer la salubrité des aliments. Les consommateurs doivent obtenir de l'information exacte et crédible afin qu'ils puissent prendre

des décisions éclairées. Des données pertinentes accessibles au public et faisant autorité sont essentielles au renforcement de notre système de salubrité des aliments.

Le gouvernement assume aussi cette responsabilité et considère la salubrité des aliments comme une priorité absolue.

L'industrie alimentaire devrait faire preuve de plus de transparence quant aux mesures qu'elle prend afin de promouvoir et de protéger la salubrité des aliments, tout en cherchant à atteindre un juste équilibre. Les entreprises devraient rendre publiques leurs pratiques en matière de salubrité des aliments et de performance sans mettre en jeu leur compétitivité ou s'exposer à des risques en matière de responsabilité. La réaction du public à l'égard de Michael McCain lors du rappel des produits alimentaires Maple Leaf en 2008 prouve qu'il est important que l'industrie prenne ses responsabilités et diffuse de l'information claire. Une entreprise doit gagner la confiance du public avec chacun de ses produits en toutes circonstances.

Le gouvernement assume aussi cette responsabilité et considère la salubrité des aliments comme une priorité absolue. En tout temps, nous devons tout mettre en œuvre pour améliorer notre capacité de gérer les risques à toutes les étapes de la production et de la distribution des aliments, de prévenir les problèmes avant qu'ils ne surgissent et de réagir rapidement lorsqu'ils se concrétisent. Il s'agit des attentes que la société nourrit envers nous et que nous devons nourrir envers nous-mêmes. 

L'industrie aide

Suite de la page 8

et des brochures pour les éleveurs sur les mesures d'intervention prises pour lutter contre les maladies telles que la fièvre charbonneuse, l'encéphalopathie spongiforme bovine, la tremblante, la maladie débilitante chronique des cervidés, la fièvre aphteuse et l'influenza aviaire.

« Nous allons relier les nouvelles normes et lignes directrices avec les renseignements dans notre site Web et la nouvelle campagne sur la santé animale », dit le Dr Campbell. « En assurant la visibilité de la nouvelle campagne et en communiquant face à face, nous espérons inciter les éleveurs à incorporer des mesures de biosécurité dans leurs activités quotidiennes et à nous aider à limiter davantage la possibilité de propagation de maladies animales. »

Le virus de la grippe humaine pandémique H1N1 de 2009, qui a été à tort appelée grippe porcine, oblige les autorités à l'échelle mondiale à formuler des plans d'action détaillés pour protéger la santé publique. Cependant, rien ne permet pour le moment de croire que les animaux jouent un rôle important dans la transmission du virus aux humains, et le virus ne se comporte pas différemment chez les porcs que d'autres virus de l'influenza qui circulent couramment dans les troupeaux de porcs. De plus, le virus ne pose aucun risque en matière de salubrité des aliments grâce au système canadien d'inspection à l'abattage, qui empêche l'introduction d'animaux malades dans l'approvisionnement alimentaire.

Tous les troupeaux touchés par le virus seront gérés selon les mêmes pratiques de gestion vétérinaire et de biosécurité utilisées pour d'autres virus de l'influenza. Les troupeaux seront surveillés afin d'assurer que les animaux infectés se rétablissent et de relever tout changement dans les effets du virus sur les animaux ou dans la structure du virus.

La présence même de maladies causées par le virus de la grippe pandémique H1N1 de 2009 ne fait que renforcer l'importance d'examiner et d'améliorer constamment les normes de biosécurité dans tous les secteurs d'activités liés aux animaux. Et c'est exactement ce que vise l'ACIA en travaillant en étroite collaboration avec les groupes de l'industrie et les gouvernements provinciaux et territoriaux. ◀

L'équipe de laboratoire

Suite de la page 6

« Les méthodes d'analyse de l'ACIA ont été mises à la disposition de laboratoires d'autres pays et l'ACIA a été sollicitée pour ses méthodes par d'autres laboratoires publics et privés au Canada ainsi que par la Food and Drug Administration des États-Unis, l'Organisation panaméricaine de la santé et l'Organisation mondiale de la santé. »

Trois analyses en laboratoire ont été validées par l'ACIA et incluses dans les mesures d'intervention prises par l'ACIA contre la contamination de produits de protéines laitières par la mélamine. La première analyse devait permettre de dépister rapidement la présence de mélamine et d'acide cyanurique dans un produit. La deuxième devait compléter l'analyse de dépistage rapide en confirmant la présence de mélamine et en la quantifiant. Finalement, la troisième analyse devait confirmer la présence d'acide cyanurique et la quantifier.

La sensibilité des analyses a dû être modifiée pour la contamination des préparations pour nourrissons par la mélamine. Des analyses d'une sensibilité

inférieure à 0,5 ppm pour les préparations pour nourrissons, un niveau 20 fois inférieur à ce qu'il était auparavant nécessaire. En raison de la plus grande sensibilité des analyses, il était plus difficile d'isoler la mélamine de tous les constituants alimentaires non désirés.

En utilisant des variantes des trois nouvelles méthodes d'analyse conçues par le laboratoire de Calgary de l'ACIA, une équipe dirigée par le Dr Jian Wang est parvenue à analyser jusqu'à 500 échantillons tout en peaufinant et en validant les méthodes d'analyse.

Le dépistage de la contamination par la mélamine s'étend depuis à d'autres produits potentiellement touchés en plus des préparations pour nourrissons. Entre autres, on examine des produits faits à partir de lait ou d'ingrédients dérivés du lait qui pourraient contenir des ingrédients contaminés. Les ingrédients dérivés du lait incluent le lait entier en poudre, la poudre de lait écrémé, le lactosérum en poudre et la caséine. ◀