



L'Avant-garde

Salubrité des aliments, santé des animaux et protection des végétaux

Première édition

www.inspection.gc.ca

Mars 2002

Dans ce numéro

Politique de contrôle des importations	2
Les défis de la biotechnologie	3
La lutte contre la fièvre aphteuse	4
ICIAR : Pour mettre en place un avenir harmonieux	6
L'eau embouteillée – faut-il s'inquiéter de sa sécurité?	8

L'Avant-garde est publié trois fois par an par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Pour soumettre une idée d'article ou pour émettre des commentaires, s'adresser à la rédactrice en chef, Carol Murray, au (613) 225-2342, ou lui adresser un courriel à cmurray@inspection.gc.ca.

Pour vous procurer un exemplaire gratuit du bulletin d'information, veuillez téléphoner au 1 800 442-2342 ou vous adresser à votre bureau local de l'ACIA.

Internet : www.inspection.gc.ca



UN APPORT PRÉCIEUX

Nous vous invitons à visiter notre site Web : www.inspection.gc.ca pour...

- consulter le *Rapport annuel* 2000-2001 de l'ACIA. Pour en obtenir une version imprimée, veuillez téléphoner au 1 800 442-2342 ou vous adresser à votre bureau local de l'ACIA.
- explorer la rubrique *Quoi de neuf* à l'ACIA.
- parcourir le premier numéro de *L'Avant-garde* en formats SHTML ou PDF.

Message du président

Bienvenue au premier numéro de *L'Avant-garde*, le bulletin d'information de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Ce bulletin vise à informer régulièrement nos interlocuteurs sur les activités de l'Agence. *L'Avant-garde* sera publié trois fois par an et présentera des articles sur les programmes et les services de l'Agence, ainsi que sur les questions d'actualité qui relèvent de notre mandat. Nombre de ces questions toucheront aux dimensions très réelles et personnelles de la vie quotidienne des Canadiens comme les rappels d'aliments, la manipulation sans risque des aliments, la biosécurité, les produits de la biotechnologie et l'importation des produits alimentaires étrangers. Notre personnel se trouve « en première ligne » pour fournir les services qui aident à protéger les approvisionnements alimentaires du Canada, la santé de nos animaux et nos végétaux. Nous espérons que *L'Avant-garde* vous permettra de vous tenir informés de ce que nous faisons sur ces questions, que vous estimez importantes.

Après les événements du 11 septembre 2001, la sécurité des Canadiens et la nécessité de protéger les approvisionnements alimentaires de notre pays, nos ressources animales et végétales, et notre environnement, sont devenues encore plus importantes que jamais. L'Agence a, entre autres, pour rôle de participer au programme d'intervention en cas d'urgence qui peut être invoqué pour faire face à des

menaces immédiates. Je suis heureux de pouvoir affirmer que l'Agence, en coopération avec l'industrie, d'autres pays et d'autres ministères du gouvernement, a réagi rapidement et de façon décisive lors de cette tragédie. Non seulement le personnel de l'Agence a répondu présent, mais il l'a fait avec compassion, avec humanisme et avec cœur. C'est ce qui explique que l'Agence ait reçu récemment des éloges spéciaux du Chef de la fonction publique.

Les Canadiens peuvent être assurés que l'ACIA travaille activement à la préparation de toute lutte contre les menaces éventuelles du bioterrorisme et que nous poursuivons nos efforts pour les protéger contre des maladies comme la fièvre aphteuse.

Comme *L'Avant-garde* est une nouvelle initiative, nous serons ravis de recueillir vos commentaires. Nous voulons vous faire connaître les programmes et services de l'Agence qui se situent en dehors de vos sphères d'activité usuelles. Si vous avez des idées de sujets pour les articles à venir, ou des questions nous concernant, n'hésitez pas à vous adresser à la rédactrice en chef de *L'Avant-garde*.

Là-dessus, je vous souhaite bonne lecture.

Ronald L. Doering,
Président

11 septembre 2001

Mise à l'essai des mesures d'urgence



Reproduit avec l'autorisation de The Halifax Herald Limited.

11 septembre – file d'avions à l'Aéroport international de Halifax.

Le 11 septembre, l'équipe de gestion des mesures d'urgence de l'ACIA s'est retrouvée en première ligne en faisant face aux retombées des attaques terroristes survenues ce jour-là aux États-Unis. Au Canada, les effets de ces attaques ont été perceptibles dans les aéroports et aux postes frontaliers terrestres. Tous les avions à destination des États-Unis ont été détournés vers l'un des 13 aéroports canadiens. La circulation, qui ralentissait à la suite du renforcement des contrôles, s'est

suite à la page 3

Leader mondial en sécurité alimentaire

Le rôle que joue l'ACIA dans le nouveau Cadre stratégique agricole

Le gouvernement du Canada et les gouvernements des provinces et des territoires ont proposé d'élaborer une nouvelle politique agricole qui vise à faire du Canada le leader mondial dans les domaines de la sécurité alimentaire, de l'innovation et de la production respectueuse de l'environnement.

Ce nouveau Cadre stratégique agricole comprend cinq volets : la sécurité et la qualité des aliments, la science et l'innovation, l'environnement, le renouvellement et la gestion des risques d'affaires. L'ACIA jouera un rôle déterminant au sein du volet sécurité et qualité des aliments. Grâce au concours financier et à l'appui d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, aux conseils techniques de l'ACIA et des gouvernements provinciaux, les associations nationales de producteurs ont élaboré des programmes volontaires de salubrité des aliments à la ferme qui s'inspirent, depuis 10 ans, des principes du système d'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP). Il s'agit maintenant de faire reconnaître ces programmes d'assurance de la salubrité des aliments à la ferme. L'ACIA, avec ses homologues provinciaux, dirigera l'examen et assurera la reconnaissance officielle de la validité technique de ces programmes.

Un projet pilote a été lancé en novembre 2001 pour faire reconnaître un nouveau programme, à la suite d'une demande des Producteurs de poulet du Canada. Leur programme, intitulé *Votre propre poulet : produire du poulet canadien sain et salubre*, a été présenté à l'ACIA pour examen technique, ce qui constitue la première étape du programme de reconnaissance.

L'ACIA a maintenant terminé l'analyse du programme des Producteurs de poulet du Canada. Le processus de reconnaissance qu'elle a mis en œuvre peut maintenant servir à examiner des demandes transmises par d'autres associations et groupes de producteurs. Si l'industrie est prête, l'ACIA sera alors en mesure de procéder à la dernière étape du projet pilote de reconnaissance, et ce, vers le milieu de l'été 2002.

Simplifier le système

L'ACIA revoit sa politique de contrôle des importations

Le volume des importations des produits agricoles et alimentaires au Canada a augmenté sensiblement au cours des dernières années. L'évolution des pratiques des affaires s'accélère encore plus. Pour faire face à ces questions, l'Agence s'est lancée dans une étude de sa politique d'importation, pour tous les produits, avec l'objectif de la rendre plus efficace, tout en conservant les mêmes normes élevées de sécurité alimentaire.

La protection des Canadiens en matière de sécurité alimentaire, de santé animale et de protection des végétaux dépassent largement l'inspection des aliments, des animaux et des plantes qui sont produits ici, au Canada. Le travail de l'ACIA concerne également les produits importés dans notre pays.

La volonté de continuer à protéger les Canadiens dans un contexte en évolution permanente a amené l'Agence à procéder à un examen de sa politique des importations et à se doter d'un groupe de travail chargé de produire un document de discussion et une ébauche de politique de contrôle des importations. La phase II de cette initiative sera celle des consultations et de la mise en œuvre d'un programme d'importations reformulé.

Les difficultés que pose le contrôle des importations au XXI^e siècle rendent l'élaboration de la politique publique dans ce domaine de plus en plus complexe. L'ACIA estime qu'un système de contrôle des importations efficace fait appel à six éléments : l'équivalence et la reconnaissance des programmes de certification des pays étrangers; le contrôle des points d'entrée, le suivi et l'informatique, le système de gestion de la qualité applicable aux importateurs, les programmes d'inspection et les nouvelles technologies. Une dimension intégrante de tous ces éléments est une gestion des risques efficace. Ceci permet à l'ACIA d'affecter ses ressources limitées aux importateurs qui présentent les niveaux de risque les plus élevés.

Le système de gestion de la qualité applicable aux importateurs, un élément important de l'ébauche de politique de l'Agence, est conçu pour contrôler la sécurité et la conformité à la réglementation de tous les produits importés par une entreprise au Canada. La mise en œuvre de ce système permettrait à l'Agence de reconnaître les sociétés importatrices qui se sont dotées d'un système de gestion de la qualité intégré dans leurs activités. Ces importateurs seraient reconnus en bénéficiant



File d'attente au poste frontalier de Windsor.

de la confiance de l'Agence en leur capacité à respecter la réglementation fédérale en matière d'importation.

Le résultat net d'un tel nouveau système serait de simplifier le traitement dans le cas des entreprises reconnues, quand il y a lieu, en réduisant la fréquence des inspections des produits agricoles importés, ou en adaptant les droits que l'ACIA impose aux entreprises pour ses services d'inspection.

Les difficultés que pose le contrôle des importations au XXI^e siècle rendent l'élaboration de la politique publique dans ce domaine de plus en plus complexe

Les consultations se sont terminées à la fin de l'année dernière. Un comité composé de représentants de l'industrie et de responsables de l'ACIA se met en place pour affiner davantage le processus de mise en œuvre de la politique révisée des importations. Pour de plus amples informations sur les développements de cette initiative, visitez le site Web de l'Agence à www.inspection.gc.ca où vous pourrez consulter un exemplaire de l'ébauche du document de travail intitulé : *Vers une stratégie et une politique nationales des importations*.



Prête pour demain

L'ACIA s'attaque aux défis de la biotechnologie

Il incombe à l'ACIA de réglementer les produits agricoles de biotechnologie. C'est ainsi que, dans le cas des cultures à caractère nouveau, l'Agence évalue les risques éventuels d'effets négatifs sur l'environnement avant de permettre des études en milieu confiné ou la dissémination en milieu ouvert dans l'environnement, qu'elle surveille la réglementation des variétés et accorde les permis d'importation.

Ces produits végétaux ne nous permettent d'apprécier que les premiers pas de la biotechnologie. L'Agence sait fort bien que des scientifiques travaillent déjà sur des végétaux en mesure de produire des produits biopharmaceutiques (agriculture moléculaire) et d'autres produits. Ces nouveaux produits devront être réglementés par des ministères et des organismes à fonction réglementaire du gouvernement fédéral, y compris l'ACIA.

Le rôle de réglementation de l'Agence lui impose un certain nombre d'obligations importantes, dont les suivantes :

- disposer de scientifiques compétents pour faire les évaluations;
- veiller à avoir les connaissances les plus récentes et les plus poussées en matière de réglementation;
- assurer l'efficacité et l'efficacité de ces processus;

- organiser des ateliers avec les intervenants;
- communiquer avec le public;
- impliquer et sensibiliser toujours davantage le public dans les domaines de la biotechnologie et de la réglementation.

À compter du budget de l'an 2000, le gouvernement fédéral consacre 10 millions de dollars par an à l'Agence et environ 20 millions de dollars par an aux autres organismes de réglementation concernés pour les aider à atteindre leurs objectifs en matière de réglementation des produits agroalimentaires et des autres produits de la biotechnologie. L'Agence a déjà engagé ces fonds pour embaucher du personnel, faire de la recherche et communiquer avec le public.

L'Agence tient à ce que le public sache que ses capacités ont été renforcées. Ne vous trompez pas – en réglementant la biotechnologie, aussi bien maintenant qu'à l'avenir, l'ACIA reste vigilante en continuant à sauvegarder la sécurité des approvisionnements alimentaires du Canada, tout en protégeant notre environnement, la santé des animaux et les végétaux.

Pour de plus amples informations sur la biotechnologie, allez à : www.inspection.gc.ca/francais/toc/biotechf.shtml.

Neuve) on a compté plus de 6 500 passagers alors que l'agglomération a un peu moins de 10 000 habitants. En un peu plus de deux heures, quarante avions ont atterri et aucun n'a décollé.

Les points frontaliers ont posé d'autres difficultés exceptionnelles alors que les files de véhicules s'allongeaient à la frontière canado-américaine pour y subir des inspections rigoureuses. L'ACIA a affecté davantage de personnel à ces points frontaliers, surtout en Ontario, où les volumes posaient un problème particulier. Afin d'accélérer l'inspection des denrées périssables et des animaux sur pied se trouvant dans les camions, dont le nombre augmentait sans cesse, le personnel de l'ACIA s'est empressé de parcourir ces longues files de véhicules en attente. Les transports de bétail se sont vus accorder la priorité afin que

suite à la page 7

Pour la salubrité des aliments, À bas les BACTéries!^{MC}

Atténuez les risques de maladie d'origine alimentaire en suivant les quatre étapes simples suivantes :

Nettoyez : souvent les surfaces de travail et lavez-vous les mains;
Séparez : les aliments pour éviter la contamination croisée;
Cuisez : à température appropriée;
Réfrigérez : rapidement les denrées périssables.

Ce sont là les quatre messages essentiels de la campagne d'éducation des consommateurs À bas les BACTéries!^{MC} qui a pour objet de rappeler aux consommateurs qu'ils doivent protéger leurs familles et eux-mêmes des risques de maladies d'origine alimentaire.

Cette campagne vise les consommateurs de tous âges mais un projet récent a été conçu spécialement pour sensibiliser les plus jeunes aux usages sécuritaires quand ils manipulent des aliments. *Programme d'apprentissage pour les élèves de la 4^e à la 7^e année* : À bas les BACTéries!^{MC} a été lancé en avril 2001. Avec sa mascotte colorée, Bac! (abréviation de « Bactérie »), le programme enseigne aux enfants de 9 à 12 ans les quatre étapes essentielles à respecter pour protéger les aliments des bactéries. Ce programme s'inspire de la réussite du programme d'apprentissage destiné aux enfants du jardin d'enfance à la troisième année qui a été lancé en 2000. Plusieurs documents ont été préparés à l'intention des enseignants pour présenter les connaissances scientifiques qui sous-tendent ces quatre étapes importantes pour la sécurité des aliments.

L'ACIA est membre du Partenariat canadien pour la salubrité des aliments, un partenariat entre le secteur public et le secteur privé créé pour former les consommateurs à leur rôle en matière de sécurité alimentaire. Créée en 1997, cette coalition de l'industrie, des consommateurs, des gouvernements, des organismes de santé et d'environnement s'est constituée pour élaborer et mettre en place un programme national de sensibilisation à la sécurité des aliments. Consultez son site Web à l'adresse www.abaslesbac.org.



mesures d'urgence

suite de la page 1

paralysée aux postes frontaliers terrestres. Ces actes de violence sans précédent contre les États-Unis ont eu des répercussions importantes sur le transport des produits alimentaires, des animaux et des végétaux.

Le personnel de l'ACIA a immédiatement été réparti dans les aéroports afin d'assurer les services d'inspection du nombre accru de vols internationaux détournés vers nos aéroports. Les autorités canadiennes ont accueilli autant de vols les 11 et 12 septembre derniers qu'elles ne le font en temps normal en un mois. En collaborant avec le personnel de l'Agence des douanes et du revenu du Canada, le personnel de l'ACIA a inspecté tous les passagers qui arrivaient, et leurs bagages à main. Rien qu'à Gander (Terre-

Bulletin judiciaire

Nouvelles des services d'application et d'enquête

Il faut s'informer et déclarer... c'est la loi! Un grand nombre de voyageurs ne réalisent pas, lors de leur arrivée au Canada, qu'ils sont tenus de déclarer tous les produits animaux et végétaux qu'ils importent, que ce soit oralement ou en les inscrivant sur leur Carte de déclaration douanière. Apporter des saucisses faites à la maison par votre grand-mère ou des bulbes de fleurs au pays, sans les déclarer, peut être à l'origine d'un foyer de maladie et pourrait menacer nos approvisionnements alimentaires, notre environnement et notre économie! Une saucisse non déclarée pourrait provoquer une éclosion de fièvre aphteuse comparable à celle qu'a connue le Royaume-Uni le printemps dernier.

La plupart des voyageurs déclarent aux inspecteurs des douanes et de l'ACIA, à la frontière, tous les produits végétaux et animaux qu'ils transportent. Les agents des douanes et de l'ACIA ont le droit de saisir les produits et de les éliminer, sans autre conséquence pour les voyageurs. Toutefois, quand un voyageur ne déclare pas ses produits et qu'un agent de l'ACIA les découvre, il peut imposer une amende en vertu du *Règlement sur les sanctions administratives pécuniaires*.

Ce régime a été mis en place en 2000 aux principaux aéroports du Canada, soit l'aéroport Pearson à Toronto, les aéroports de Dorval et de Mirabel à Montréal et l'aéroport de Vancouver. En 2001, le programme a été étendu à trois autres aéroports (Edmonton, Calgary et Halifax). Visitez notre site Web à www.inspection.gc.ca/francais/corpaffr/publications/declart.shtml pour vous tenir informés des développements à venir de ce programme.

Pour prendre connaissance des poursuites judiciaires récentes, visitez notre site Web à www.inspection.gc.ca/francais/corpaffr/projud/projudf.shtml.



Faciliter la lutte contre la fièvre aphteuse



Avec la permission de Doug MacLeod, ACIA.

Don Long, technicien en santé vétérinaire, et le Dr Graeme Stott, vétérinaire, tous deux de l'ACIA, aident à combattre la fièvre aphteuse à l'étranger.

L'année 2001 fut animée pour l'ACIA, alors que le personnel de l'Agence s'est efforcé de lutter contre la fièvre aphteuse à l'étranger et de l'empêcher de pénétrer au Canada.

Cette crise a fait les manchettes partout dans le monde. Le rôle de l'ACIA pour aider à maîtriser cette crise n'est connu que d'un petit nombre de personnes, au moins au Canada.

Le 21 février 2001, la Commission européenne (CE) a interdit les exportations d'aliments britanniques et, à l'échelle mondiale, les expéditions de bétail et de viande. Cette mesure a été justifiée par la première éclosion de fièvre aphteuse en Grande-Bretagne depuis 20 ans. La fièvre aphteuse qui touche les bovins, les porcs, les moutons, les chèvres et les cerfs ne pose pas de problème pour la santé humaine, mais il s'agit d'une maladie très contagieuse et souvent mortelle pour les animaux. Les seules façons efficaces de la contrôler sont l'abattage et le confinement. Cette maladie a donc des effets dévastateurs.

Cette épidémie, qui a pris de l'ampleur dans les régions rurales de l'Angleterre et du pays de Galles, s'est transformée en une crise économique et politique. Au milieu du mois de mars, le Syndicat national des agriculteurs britanniques a déclaré que l'épidémie était hors de contrôle. Les nouvelles annonçant la ruine des agriculteurs britanniques et l'effondrement de l'industrie alimentaire de ce pays étaient alarmantes. Les Canadiens ont commencé à avoir peur pour la sécurité de leurs propres fermes.

Quand le Canada a été informé de la situation et des mesures prises par la Commission européenne, l'ACIA s'est immédiatement

préparée à passer à l'action. Elle a mis en place des contrôles et des inspections accrues des importations pour protéger le bétail canadien. L'ACIA a également fait bénéficier ses collègues britanniques de ses compétences en la matière.

Les seules façons efficaces de la contrôler sont l'abattage et le confinement

Dans le cadre d'un accord international sur les vétérinaires réservistes révisé, dont le Canada est signataire, l'Agence a envoyé au nom du gouvernement fédéral 51 vétérinaires et 15 zootechniciens accrédités par le fédéral au Royaume-Uni. Entre mars et septembre 2001, sept groupes de spécialistes se sont rendus au Royaume-Uni, chacun pour une période de trois semaines. Ils ont joint leurs efforts à ceux des équipes britanniques et internationales de vétérinaires et de techniciens pour faire face à cette crise.

Le personnel canadien disposait d'un ensemble de compétences pour ce type de situation, notamment en diagnostic, en pathologie, en inspection, en dépopulation (abattage), en suivi des déplacements et en désinfection. Nombre des membres des équipes canadiennes avaient suivi un cours de détection de la fièvre aphteuse au Centre national des maladies animales exotiques de Winnipeg.

Nous sommes toujours vigilants et nous nous efforçons toujours de protéger le Canada contre la fièvre aphteuse

La Dr^e Dorothy Geale, de la Division de la santé des animaux et de la production de l'ACIA, était responsable de la coordination de l'apport canadien. Elle se souvient des difficultés auxquelles se sont heurtés les Canadiens : « C'était humide et froid au début, et le personnel travaillait de 12 à 14 heures par jour, souvent sept jours par semaine. Émotionnellement, c'était difficile de travailler avec des familles d'agriculteurs, qui allaient perdre sous peu leurs troupeaux, et d'affronter des manifestants dans les centres de vulgarisation. D'autres pays ont envoyé des spécialistes et des vétérinaires pour venir en aide aux équipes britanniques. Il était réconfortant de voir cette coopération internationale, mais le nombre de langues parlées par tous ces gens ne facilitait pas la tâche! »

Les efforts importants de l'ACIA dans ce cas ont été signalés au pays dans le rapport de mai préparé par le Dr Dave Green de l'équipe d'intervention d'urgence de la Colombie-Britannique. « Quand le temps s'est réchauffé, il a fallu tondre les moutons », explique-t-il. C'est un travail qui est souvent fait par des travailleurs itinérants qui vont de ferme en ferme. Cela n'était pas possible avec toutes les restrictions en place, et peu d'agriculteurs tondent

eux-mêmes leurs moutons, parce qu'il faut beaucoup de monde. La laine commence à tomber du mouton et cela peut présenter un risque pour la diffusion de la fièvre aphteuse si elle est transportée par le vent de fermes infestées vers d'autres qui ne le sont pas. »

Alors que les vétérinaires et les experts canadiens ont acquis une expérience de première main en luttant contre la fièvre aphteuse en Angleterre, le personnel de l'ACIA resté au pays était tenu fort occupé pour protéger le Canada de la fièvre aphteuse. L'Agence a continué à améliorer les plans d'intervention d'urgence dont elle disposait déjà pour lutter contre la fièvre aphteuse, en partenariat avec les organismes de mesures d'urgence provinciaux, et elle a mis en place un programme de formation en mesures d'urgence pour lutter contre la fièvre aphteuse au Canada. Les rapports des participants aux échanges avec le Royaume-Uni ont servi à mettre à jour les stratégies et les manuels de procédures de l'Agence pour faire face aux mesures d'urgence. Cela venait en complément d'une campagne de sensibilisation du public lancée par l'ACIA en mai dernier pour protéger notre pays contre cette maladie. Outre l'affichage d'une signalisation plus importante et plus efficace, les compagnies aériennes et les aéroports de tout le pays ont distribué des brochures de l'ACIA pour attirer l'attention des voyageurs sur les dangers de la fièvre aphteuse et sur les précautions qu'ils doivent prendre pour ne pas amener la maladie au Canada.

Susanne Frost, directrice des Services d'application et d'enquête de l'ACIA, a dirigé le Groupe de travail de l'Agence sur la fièvre aphteuse. Si ce Groupe de travail n'est plus opérationnel, l'Agence continue à suivre l'évolution de la situation et se tient prête à réagir en cas de besoin. « Nous sommes toujours vigilants et nous nous efforçons toujours de protéger le Canada contre la fièvre aphteuse » dit Mme Frost. « Alors que la situation se stabilise en Angleterre, cette maladie pose des problèmes dans de nombreux autres pays à travers le monde, et nous ne pouvons nous contenter de ce que nous avons fait jusqu'à maintenant. Le message de la campagne de sensibilisation du public est que nous avons tous un rôle à jouer pour protéger le Canada de la fièvre aphteuse, et il est donc très important que tous continuent à respecter les avis de sécurité donnés aux voyageurs et aux importateurs. »

L'Agence s'est aussi attachée les services du Dr Paul Kitching pour diriger son Centre national des maladies animales exotiques de Winnipeg. Le Dr Kitching, un spécialiste de renommée mondiale sur la fièvre aphteuse,



Avec la permission de Doug MacLeod, ACIA.

Il faut suivre des mesures rigoureuses de biosécurité, y compris désinfecter.

travaillait auparavant au World Reference Laboratory de Pirbright, en Angleterre. Le Dr Kitching nous fait profiter de ses nombreuses années d'expérience en recherche internationale et de sa connaissance directe de l'éclosion de la maladie au Royaume-Uni.

Grâce à une réaction intégrée de mesures immédiates pour limiter les importations, de planification et de préparation avec les provinces et les autres ministères du gouvernement, grâce à des activités de sensibilisation du public et à la coopération et au soutien des organisations internationales et d'autres pays, l'ACIA continue à faire tout en son pouvoir pour empêcher la fièvre aphteuse d'apparaître au pays. Les Canadiens peuvent encore réduire davantage les risques de contamination à la fièvre aphteuse en suivant quelques règles simples présentées sur le site de l'ACIA et dans notre brochure sur la fièvre aphteuse.

Pour prendre connaissance de la gamme complète d'informations de l'ACIA sur la fièvre aphteuse, visitez notre site Web à l'adresse www.inspection.gc.ca.



Les affiches et les tapis désinfectants sont en place dans tous les aéroports canadiens pour nous protéger de la fièvre aphteuse.

Du laboratoire

Le laboratoire de Burnaby suit attentivement les stocks d'huîtres de la côte Ouest

Tous les ans, pour toute une gamme de raisons, un certain nombre de personnes se rendent malades en mangeant des huîtres crues. En 1997, leur nombre a explosé. Plus de 100 personnes de la Colombie-Britannique qui avaient mangé des huîtres crues se sont rendues malades par une bactérie marine naturelle, *Vibrio parahaemolyticus* (Vp). Le laboratoire de Burnaby de l'ACIA s'est alors vu demander de se doter de la capacité d'analyse dont la région avait besoin dans un délai très court. En dix jours, le laboratoire recevait des échantillons à analyser.

Une fois la crise passée et le laboratoire ayant bien fait face à la tâche, l'ACIA s'est intéressée au suivi permanent des gisements d'huîtres afin d'éviter une autre poussée de la maladie à l'avenir. En partenariat avec d'autres intervenants du gouvernement et de l'industrie, une stratégie de réduction des risques de Vp a été préparée. Dans le cadre de cette stratégie, l'ACIA a collaboré avec les représentants de l'industrie pour élaborer des pratiques permettant de contrôler la croissance de la Vp et de mettre en œuvre un programme de contrôle au cours des mois d'été.

Au début de l'an 2000, le laboratoire de Burnaby a commencé à évaluer de nouvelles méthodes de détection des souches pathogènes ou nuisibles de Vp. Les données ainsi recueillies, en combinaison avec les projets environnementaux réalisés en l'an 2000 par les partenaires de l'industrie, ont servi à adapter les modalités d'exploitation de l'industrie. La stratégie de réduction du risque en matière de Vp a réussi à maintenir en-dessous de dix le nombre de cas de maladie liés à la Vp déclarés après la poussée de 1997.

Le laboratoire de Burnaby arrive à la fin de la première année d'un projet sur deux ans destiné à valider une nouvelle méthodologie pour améliorer le programme actuel de contrôle de la Vp. Les données préliminaires sont prometteuses et devraient permettre de réduire les délais nécessaires pour faire état des résultats des analyses du laboratoire. Au bout du compte, ce projet permettra au laboratoire de disposer d'une plus grande capacité pour faire face aux cas de maladie.

Institut canadien pour l'inspection des aliments et la réglementation Pour mettre en place un avenir harmonieux

L'Agence et l'Université de Guelph ont officialisé leurs relations et mis en place un programme unique de recherche et d'enseignement canadien en réglementation de la sécurité des aliments.

Pour donner la parole à notre invité, *L'Avant-garde* s'entretient avec le directeur intérimaire de l'Institut canadien pour l'inspection des aliments et la réglementation (ICIAIR), le Dr Jim Pettit.

L'A : Dans le premier numéro de *L'Avant-garde*, nous faisons état de l'accord de partenariat unique entre l'Agence et l'Université de Guelph. Jim, pouvez-vous nous dire comment tout cela a commencé?

En janvier 2000, l'ACIA et l'Université de Guelph ont signé un protocole d'entente pour créer l'Institut canadien pour l'inspection des aliments et la réglementation, sous forme de projet pilote étalé sur trois ans. L'Institut est une nouvelle entreprise de collaboration passionnante entre le milieu universitaire et le gouvernement. Il a pour objet de promouvoir et faire progresser la recherche, l'enseignement et les communications en matière de réglementation des aliments au Canada, ainsi que de favoriser la politique scientifique et le développement au sein de l'ACIA. Ce protocole d'entente s'appuie sur une relation de longue date et fructueuse entre l'ACIA et l'Université de Guelph. L'Agence continue à être, prise isolément, le plus important employeur de diplômés en agriculture et en sciences vétérinaires de l'Université.

L'A : Où est situé l'ICIAIR?

L'ICIAIR occupe des installations existantes de l'Université de Guelph et partage des locaux avec le Canadian Research Institute for Food Safety, sur le campus situé au 43, rue McGillivray.

L'A : Pouvez-vous nous en dire un peu plus sur le contenu de l'entente?

Le protocole d'entente permet à l'Institut de concrétiser des possibilités de collaboration dans des domaines d'intérêt mutuel. Outre le directeur intérimaire, l'Institut compte deux autres employés, qui sont la titulaire de la Chaire de réglementation de l'ACIA, Joan Wakeman, et la directrice administrative, Pat Nolan. Joan Wakeman a été nommée en septembre 2000 comme premier titulaire de la Chaire de réglementation et s'est avérée être la bonne personne nommée au bon moment. Pat Nolan fait profiter l'Institut de toute son expérience en administration. Dans notre rôle de bureau de liaison, nous servons de catalyseur pour faciliter, communiquer et négocier pour regrouper les gens afin de mettre en place et d'élargir le réseau de la collectivité scientifique. Nous nous sommes efforcés de faciliter plusieurs initiatives qui pourraient s'avérer bénéfiques aux deux parties.

L'A : Quel progrès avez-vous enregistré avec ce nouvel Institut?

L'ICIAIR a réalisé des progrès dans tous les domaines abordés par le protocole d'entente. Une initiative importante est la mise en place d'un comité de recherche conjoint pour cerner



Le personnel de l'Institut canadien pour l'inspection des aliments et la réglementation : (de gauche à droite) Joan Wakeman, chaire de réglementation de l'ACIA, Dr Jim Pettit, directeur par intérim, Pat Nolan, gestionnaire de bureau.

les priorités de la recherche et pour créer la Chaire de réglementation de l'ACIA afin d'aider à orienter le programme de recherche. L'Institut a également mis en place trois autres comités de soutien, dans les domaines de l'éducation, de l'enseignement universitaire et de la consultation, pour appuyer et conseiller le directeur et la responsable de la réglementation. L'ACIA a apporté également son aide à quatre lauréats des bourses d'assistant de troisième cycle du président de l'ACIA à l'Université : deux en janvier 2001 et deux en septembre 2001. Ces étudiants poursuivent des études de troisième cycle en biotechnologie et dans d'autres domaines présentant un intérêt pour l'ACIA. Nous nous sommes engagés à faciliter l'embauche d'un nombre d'étudiants du système coopératif pouvant atteindre dix et nous y sommes parvenus. Dix-sept ont été embauchés en 2000 et 25 en 2001. Le programme SPARK (Students Promoting Awareness of Research Knowledge) [étudiants faisant de la sensibilisation aux connaissances scientifiques], qui offre des possibilités aux étudiants en rédaction scientifique, afin de mieux faire connaître les activités et les services de l'Agence. L'ICIAR prépare également son site Web.

L'A : Quel avenir envisagez-vous pour l'Institut?

Les deux organismes examinent actuellement plusieurs autres possibilités, comme la participation à SHARC-Net, le nouveau système de super réseau informatique de l'Université, au Canadian Research Institute for Food Safety (CRIFS), au Food Systems Biotechnology Centre et à CANARIE Inc., un organisme disposant de ressources interactives à

caractère éducatif. Nous pensons que, avec le temps, l'ICIAR va évoluer et prendre de l'ampleur. Nous nous attendons à ce que le nombre de rapports entre les employés augmente, alors que nous cherchons et favorisons d'autres possibilités dans les domaines de la recherche, de l'enseignement et des communications. Cette année, nous évaluons et étudions le fonctionnement de l'ICIAR et nous élaborons des plans pour l'avenir.

L'A : Quel sera l'apport de l'ICIAR?

J'espère que l'Institut deviendra un membre précieux de la collectivité scientifique. Notre force se situe dans la mise en place et l'utilisation de notre réseau de chercheurs et de formateurs dans la collectivité scientifique pour développer et promouvoir des collaborations qui n'auraient pas eu lieu autrement. Les efforts que nous réalisons pour promouvoir ces liens et harmoniser les activités de recherche, et pour partager les compétences scientifiques en apportant notre aide aux programmes actuels et en facilitant le développement de nouvelles possibilités de formation, pourraient fort bien être l'un des aspects les plus importants de l'ICIAR.

Pour de plus amples informations sur l'ICIAR, veuillez téléphoner au (519) 824-4120, poste 3664/3431 ou écrire à l'Institut canadien pour l'inspection des aliments et la réglementation, 43, rue McGilvray, Guelph (ON), N1G 2W1. Le nouveau site Web est en voie de construction www.cifir.ca ou www.iciar.ca.

de première ligne a prouvé, au cours de la première semaine de cette crise, que l'Agence était aussi efficace que possible dans ces circonstances uniques et dramatiques.



Bienvenue au Centre des consommateurs en direct de l'ACIA, votre premier point d'accès à une vaste gamme d'informations sur l'ACIA. Allez à la page www.inspection.gc.ca/francais/corpafr/cenre/centref.shtml et naviguez à votre convenance à partir de là.

Le rapport sur la réglementation

Mise à jour sur les modifications récentes à la réglementation

En s'efforçant de protéger la sécurité alimentaire, la santé des animaux et les végétaux, l'Agence est responsable de l'administration et de l'application de 13 lois fédérales et de douzaines de règlements connexes. Grâce à des activités connexes de l'Agence, ces règlements sont constamment mis à jour et adaptés afin de faire face aux complexités et aux difficultés présentées par la chaîne alimentaire et l'environnement au Canada.

Règlement modifiant le Règlement sur la protection des végétaux (Indemnisation relative à la gale verruqueuse de la pomme de terre) (7 novembre 2001)

La modification du Règlement sur la protection des végétaux propose de verser une indemnisation aux producteurs qui ont subi des pertes financières parce qu'ils se sont conformés aux mesures phytosanitaires ordonnées par l'ACIA en mai 2001 pour limiter la propagation de la gale verruqueuse, maladie de la pomme de terre causée par le champignon terricole *Synchytrium endobioticum*. Elle ne présente aucun risque pour la santé humaine, mais entraîne toutefois la quarantaine, rend la pomme de terre non commercialisable et réduit le rendement.

Règlement modifiant le Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille (Normes sur les carcasses de bovins) (10 octobre 2001)

La Loi sur les produits agricoles au Canada confère le pouvoir de déterminer, par règlement, les catégories, les normes et les estampilles applicables aux produits agricoles. La présente modification répond à un certain nombre de questions reliées aux normes de catégories applicables aux carcasses de bœuf : diminuer l'exigence minimale relative à la couche de gras; modifier l'exigence relative à la musculature; faciliter l'implantation de nouvelles technologies de classification; reconnaître des solutions de rechange à l'apposition de la marque d'estampillage sur les carcasses. Cette modification n'aura aucun effet sur l'appétibilité du bœuf et n'imposera pas de coûts additionnels pour l'industrie ou les consommateurs. De plus, elle éliminera certains coûts associés à l'apposition de la marque d'estampillage, une activité à forte densité de main-d'œuvre dans les établissements d'abattage.

Pour en apprendre d'avantage dans ces domaines et pour consulter le texte de ces modifications, visitez le site Web de l'ACIA à www.inspection.gc.ca/francais/reg/approf.shtml.

mesures d'urgence

suite de la page 3

les animaux ne souffrent pas de ces ralentissements. Pour éviter un accroissement de la circulation transfrontalière dans les jours qui ont suivi, l'Agence a adressé aux producteurs, aux transformateurs, aux distributeurs et aux exportateurs et importateurs canadiens des produits alimentaires des bulletins leur expliquant les répercussions que la situation pouvait avoir sur leurs activités, leur demandant d'être patients et de coopérer, et en leur offrant de l'appui dans ces circonstances particulières.

C'est grâce à une étroite collaboration avec toute une gamme d'organismes et de personnel d'urgence aux niveaux fédéral, provincial et municipal, que l'Agence a pu réaliser ce qui précède. Alors que la situation continue à évoluer et que l'ACIA s'y adapte en permanence, l'état de préparation de son personnel

L'UE impose ses conditions

Afin de respecter les nouvelles normes d'importation de l'Union européenne pour les produits d'emballage en bois, l'ACIA s'est dotée d'un nouveau programme de certification pour les matériaux d'emballage en bois.

Depuis le 1^{er} octobre 2001, tous les matériaux d'emballage en bois de conifères, y compris les emballages fabriqués à partir de Douglas taxifolier, d'épinette, de pin et de sapin, et d'autres conifères (sauf le cèdre) exportés vers l'Union européenne doivent subir un traitement thermique selon des modalités approuvées officiellement qui élimineront les risques de transmission du nématode du pin (*Bursaphelenchus xylophilus*). Le nématode du pin est un ver rond microscopique qui vit dans les tissus des conifères et s'en nourrit. Il est transporté par les scolytes dans les arbres non infectés (qui en sont les vecteurs). Des mesures comparables ont déjà été prises pour les matériaux d'emballage de bois destinés à la Finlande et à la Chine quand ils transitent par les États-Unis. La réglementation s'applique aux caisses d'emballage, aux boîtes, aux caisses à claire-voie, aux fûts, aux palettes-caisses, aux plateaux de chargement, aux rehausses pour palette et aux emballages comparables.

Le nouveau programme de l'Agence

Afin de permettre aux exportateurs canadiens de continuer à expédier des produits transportés dans des matériaux d'emballage en bois, l'ACIA, Forêts Canada, et les représentants de l'industrie des produits d'emballage de résineux, de bois dur et de bois ont élaboré le Programme canadien de certification des matériaux d'emballage en bois afin de respecter les nouvelles exigences européennes en matière d'importation. Dans le cadre de ce programme, les matériaux d'emballage en bois réglementé, destinés au marché de l'Union européenne, devront être fabriqués dans une installation de production de matériaux d'emballage en bois certifiée par l'ACIA et ils devront porter une estampille approuvée pour les reconnaître facilement au moment de leur arrivée dans l'Union européenne. Une autre solution qui s'offre aux exportateurs est de fabriquer des produits d'emballage en bois en utilisant des matériaux qui ne sont pas touchés par les nouvelles exigences européennes.

En vigueur immédiatement

Les responsables canadiens et européens, ainsi que ceux d'autres pays, se sont engagés à élaborer des normes internationales pour les produits d'emballage en bois, normes qui pourraient être mises en œuvre à l'échelle mondiale dès l'automne 2002. Pour de plus amples informations, visitez notre site Web à l'adresse www.inspection.gc.ca.

L'eau embouteillée – faut-il s'inquiéter de sa sécurité?

Alors qu'elle impose des rappels d'eau embouteillée et qu'elle lance des avertissements de danger pour la santé concernant l'eau, l'ACIA assume un rôle essentiel pour permettre au secteur alimentaire canadien de produire de l'eau embouteillée offrant toutes les garanties de sécurité.

L'eau embouteillée qui est vendue aux consommateurs canadiens dans toute une gamme de commerces de détail est réglementée en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues* et du titre 12 de son règlement d'application. Cette réglementation s'applique à l'eau minérale et à l'eau de source obtenue de sources précises, et à d'autres types d'eau embouteillée comme l'eau distillée ou l'eau embouteillée provenant des réseaux d'approvisionnement municipaux. La sécurité de l'eau embouteillée dépend largement des modalités de traitement et des mesures de contrôle de la qualité appliquées à l'usine de l'embouteilleur.

En 2000, l'ACIA a procédé à l'évaluation de 125 installations d'embouteillage pour s'assurer que les contrôles voulus étaient en place et que les produits étaient sécuritaires. En plus de ces évaluations, l'Agence a fait des analyses bactériologiques d'échantillons d'eau obtenus des embouteilleurs. Elle a aussi prélevé, au niveau du commerce de détail dans l'ensemble du pays, des échantillons de plusieurs eaux embouteillées, produites localement et importées.

Globalement, les résultats montrent que le secteur canadien de l'eau embouteillée ne pose aucun risque sérieux pour la santé. La majorité des transformateurs satisfont aux critères d'évaluation. Environ onze pour cent d'entre eux doivent cependant prendre des mesures additionnelles pour disposer de toutes les mesures de contrôle voulues. Il est aussi apparu que l'un des échantillons recueillis lors de ces analyses était contaminé par la bactérie *Pseudomonas aeruginosa*, qui peut provoquer des troubles de l'appareil digestif ou avoir des conséquences plus graves. Le produit a rapidement été rappelé. Moins de deux pour cent des échantillons



© Canadian Bottled Water Association (CBWA)

analysés ont imposé de prendre des mesures plus rigoureuses pour réduire leur numération bactérienne. La totalité des 148 échantillons recueillis se sont révélés satisfaisants.

La surveillance se poursuit... En avril 2001, les analyses réalisées sur des échantillons provenant d'un transformateur de la Colombie-Britannique ont provoqué le rappel de diverses tailles de bouteille contenant la bactérie *Pseudomonas aeruginosa*. Dans le cadre des mesures de suivi après la détection de *cryptosporidium* à North Battleford, en Saskatchewan, le printemps dernier, à la suite d'une contamination du système municipal d'approvisionnement en eau, trois installations d'embouteillage d'eau de la région ont fait l'objet d'évaluations par les inspecteurs de l'ACIA. Ces enquêtes ont révélé que ces usines étaient dotées de moyens de contrôle adaptés pour prévenir l'apparition de bactéries dangereuses dans leurs produits.

La plupart des consommateurs ne prennent plus pour acquise la sécurité de l'eau. Le fait de savoir que les embouteilleurs d'eau canadiens font l'objet d'inspections, et que leurs produits sont analysés, devrait réduire les inquiétudes des consommateurs au sujet de l'eau qu'ils boivent.

L'Avant-garde

Rédacteur en chef : Carol Murray
Affaires publiques et réglementaires
Agence canadienne d'inspection des aliments
cmurray@inspection.gc.ca

Publié à contrat par The Summit Group
Imprimé par The Lowe-Martin Group

Vol. 1, n° 1, mars 2002
ISSN : 1499-5018

© Sa Majesté du Chef du Canada
(Agence canadienne d'inspection des aliments) 2002

Imprimé au Canada

Pour toute question ou commentaire, s'adresser à :
Agence canadienne d'inspection des aliments
59, promenade Camelot
Ottawa (ON) K1A 0Y9
Tél. : (613) 225-2342
N° sans frais : 1 800 442-2342
Télécopieur : (613) 228-6123
Internet : www.inspection.gc.ca

Cette publication peut être reproduite, réimprimée, entreposée dans un système d'archivage ou transmise en tout ou en partie, sous toute forme ou par n'importe quel moyen électronique ou mécanique, par photocopie, enregistrement ou de toute autre manière, avec l'autorisation écrite préalable de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.