Agence canadienne d'inspection des aliments

Canadian Food Inspection Agency

Faits saillants

> > 2003-2008

Plan d'entreprise

de l'Agence canadienne d'inspection des aliments > >

Canada

Introduction

Créée en 1997 en vertu de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a pour mandat d'assurer la salubrité de l'approvisionnement alimentaire du Canada, la santé des animaux et la protection des végétaux dont dépendent les aliments sûrs et de qualité.

Avec plus de 5 300 professionnels spécialisés travaillant partout au pays, l'ACIA s'est engagée à desservir les Canadiens en protégeant la santé publique, en favorisant la croissance économique, en protégeant l'environnement canadien, en contribuant à la sécurité publique et en assurant une saine gouvernance.

L'ACIA est donc l'organisme clé de réglementation à vocation scientifique du gouvernement du Canada lorsqu'il est question d'assurer la salubrité alimentaire*, la santé des animaux et la protection des végétaux. En effet, l'ACIA est responsable de l'administration et de l'application de 13 lois fédérales et de leurs règlements respectifs. Les secteurs réglementés comprennent l'agriculture, l'agroalimentaire, le poisson, les produits de la mer, les pépinières et la foresterie. Parmi ceux qui profitent des services fournis par l'Agence, on retrouve les agriculteurs, les pêcheurs, les exploitants forestiers, les fabricants, les distributeurs (importateurs et exportateurs), et en bout de ligne, tous les consommateurs canadiens.

La clé du succès de l'ACIA réside dans trois facteurs intégrés et reliés entre eux : des principes scientifiques éprouvés, la prestation de services d'inspection efficaces et l'établissement de partenariats solides. À l'échelle mondiale, l'ACIA s'efforce également de garantir que le cadre réglementaire international étroitement lié à son mandat est solide, cohérent et repose sur des bases scientifiques.

*en partenariat avec Santé Canada

Au cours des dernières années, l'ACIA a relevé plusieurs défis importants et en affrontera de nombreux autres à l'avenir. Elle prévoit notamment une demande accrue de ses services, la nécessité de renouveler ses effectifs et d'améliorer sa capacité scientifique, sans oublier le resserrement de la sécurité et la question des préparatifs aux situations d'urgence.

Le Plan d'entreprise rédigé pour la période 2003–2008 établit notre approche à l'égard de ces défis par l'entremise des cinq objectifs stratégiques suivants :

- **Protéger les Canadiens contre les risques évitables pour la santé**
- **Assurer un régime de réglementation équitable et efficace**
- **Assurer le maintien des ressources végétales et animales**
- **Assurer la salubrité de l'approvisionnement alimentaire du Canada**
- **Assurer une gestion sûre de l'Agence**

Tout au long des cinq prochaines années, le personnel de l'ACIA travaillera en vue d'atteindre ces objectifs, appuyant de ce fait les principales priorités du gouvernement canadien.

L'ACIA a établi cinq objectifs stratégiques pour la période 2003–2008. Chacun de ces objectifs appuie les priorités établies par le gouvernement du Canada, tout en profitant aux Canadiens.

Objectifs stratégiques

En plus d'amorcer de nombreuses nouvelles initiatives, le plan quinquennal de l'ACIA vise la poursuite ou l'amélioration d'activités et de programmes en cours. Misant sur ces réalisations antérieures, afin de soutenir ses objectifs stratégiques, l'Agence continuera à bâtir sur ses réussites dans les domaines suivants :

Protéger la santé publique

L'ACIA contribue au maintien de la santé de la population canadienne à l'aide de programmes et d'activités conçus pour établir et gérer les risques en matière de salubrité des aliments, intervenir en cas de situations d'urgence liées à la sécurité alimentaire, procéder à des rappels d'urgence de produits alimentaires et empêcher la transmission de maladies aux humains. L'ACIA fournit également aux Canadiens des conseils pratiques en matière de salubrité des aliments visant notamment leur manipulation, leur cuisson et conservation, contribuant ainsi au maintien d'un mode de vie sain.

L'ACIA protège les Canadiens contre les risques évitables pour la santé en :

- assurant la gestion des risques relatifs à la salubrité des aliments
- protégeant les gens contre les maladies transportées par les animaux
- renforçant les partenariats dans les secteurs de responsabilité partagée
- sensibilisant davantage les consommateurs

Favoriser la croissance économique

L'ACIA favorise une économie saine en fournissant un régime de réglementation efficace pour les aliments, les animaux et les végétaux. L'intégrité de ces programmes de réglementation, activités d'inspection et de certification favorise la confiance des consommateurs et du marché à l'égard de la salubrité et de la qualité des produits agricoles, forestiers, du poisson, des produits de la mer et des produits agroalimentaires canadiens. Cela permet également de soutenir le mouvement bidirectionnel des produits alimentaires traversant nos frontières.

L'ACIA assure un régime de réglementation équitable et efficace en :

- > réglementant les aliments, les animaux et les végétaux
- > favorisant une réglementation intelligente
- > assurant l'uniformité de la réglementation
- > protégeant les consommateurs contre les pratiques déloyales
- > représentant le Canada dans le cadre d'enjeux mondiaux
- > assurant un bon fondement scientifique

Protéger l'environnement canadien

Les programmes de l'ACIA contribuent au maintien d'un environnement sain et favorisent la biodiversité canadienne en assurant le contrôle des espèces envahissantes, en réglementant les produits agricoles et en protégeant les ressources animales, les cultures et les forêts du Canada contre la dissémination de ravageurs et de maladies visés par la réglementation.

L'ACIA assure le maintien des ressources végétales et animales en :

> contribuant à la protection de l'environnement
> contrôlant les poussées de ravageurs végétaux
> prévenant les maladies du bétail
> assurant la conservation de la biodiversité canadienne
> évaluant les produits agricoles

Contribuer à la sécurité publique

Grâce à ses connaissances scientifiques, à son vaste réseau de laboratoires et à sa capacité d'inspection, l'ACIA peut intervenir de façon rapide et efficace en cas de menace pour la sécurité publique ou pour la sécurité agroalimentaire. De plus, les activités continues de surveillance, de cueillette de renseignements et de planification des mesures d'urgence, lui permettent de prévoir les problèmes potentiels et de se préparer en conséquence avant qu'ils surviennent.

L'ACIA assure la salubrité de l'approvisionnement alimentaire du Canada à l'aide des activités suivantes :

> une surveillance et une détection précoce améliorées
> un meilleur état de préparation pour les laboratoires
> la capacité d'intervention en cas d'urgence
> des contrôles frontaliers renforcés
> des partenariats intégrés en matière de sécurité

Assurer une bonne gouvernance

L'ACIA favorise une saine gouvernance grâce à une prestation de services efficaces, à des dépenses responsables, à un environnement de travail dynamique et à une administration bien gérée.

L'ACIA assure une gestion sûre au moyen :

> d'une utilisation responsable de ses ressources
> d'une meilleure planification stratégique et d'une responsabilisation
> d'une gestion financière responsable
> d'une gestion efficace des ressources humaines
> d'une gestion efficiente de l'information
> d'une communication ouverte

« Dépenser de façon judicieuse, c'est dépenser avec sagesse dans les secteurs qui importent le plus aux Canadiens et aux Canadiennes. »

(Source : « Des résultats pour les Canadiens et les Canadiennes : Un cadre de gestion pour le gouvernement du Canada », Secrétariat du Conseil du Trésor)

Le présent Plan d'entreprise 2003–2008 de l'ACIA a été élaboré en collaboration avec les employés de l'Agence, les intervenants de l'industrie et les consommateurs, ainsi que nos partenaires fédéraux, provinciaux et territoriaux.

Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à consulter notre site Web à l'adresse
www.inspection.gc.ca

Pour obtenir un exemplaire du *Plan d'entreprise 2003–2008* de l'ACIA, veuillez communiquer avec :

L'Agence canadienne d'inspection des aliments
59, promenade Camelot, Ottawa (Ontario) K1A 0Y9
Tél. : (613) 225-2342

N° de catalogue A104-18/2003-1
ISBN 0-662-67394-8
P0299-03