



Agriculture et
Agroalimentaire Canada

Agriculture and
Agri-Food Canada



Rapport annuel 2010-2011

Sous-comité sur la salubrité des aliments
Pour la période se terminant le 31 mars 2011

Canada 

© Sa Majesté la Reine du Chef du Canada,
représentée par le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire Canada (2011).

No de catalogue A124-3/2011F-PDF
No AAC 10526B

Table des matières

Message des coprésidents	5
I. Introduction : Sous-comité sur la salubrité des aliments	6
• Raison d'être	
• Gouvernance et communication	
• Responsabilités	
II. Réalisations au cours de la dernière année	8
• Politiques et normes sur la salubrité des aliments au Canada : élaboration et mise en œuvre	
• Food Safety Modernization Act (FSMA) des États-Unis	
• Mesure du rendement de la salubrité des aliments et établissement de rapports	
• Recommandations du Rapport Weatherill : mesures de l'industrie et du gouvernement	
III. Plan de travail du SCSA pour 2011-2012	12
• Priorités particulières pour 2011-2012	
• Orientation future du SCSA	
IV. Conclusion	13
V. Annexes	14
Annexe 1 : Mandat du SCSA	
Annexe 2 : Principes, processus et critères régissant la composition du sous-comité	
Annexe 3 : Membres du SCSA au 31 mars 2011	



Messages des coprésidents

À titre de coprésidents du Sous-comité sur la salubrité des aliments (SCSA), nous sommes heureux de présenter le premier rapport annuel pour l'année fiscale 2010-2011.

Le gouvernement et les acteurs de l'industrie partagent une vision commune, celle de fournir aux consommateurs des aliments de haute qualité, sains et nutritifs. Dans ce contexte, l'industrie et le gouvernement jouent des rôles complémentaires : le gouvernement établit les normes et assure une surveillance alors que l'industrie est responsable de produire des aliments sains en respectant, ou même en surpassant, les normes gouvernementales. De plus, puisque aucun système de salubrité des aliments n'est infaillible, l'industrie et le gouvernement doivent également être prêts à réagir rapidement pour protéger les consommateurs en cas de problèmes.

Pendant son première année d'opération, le SCSA a fourni un forum d'apprentissage et d'échanges de dialogue d'un niveau accru entre industrie et gouvernement concernant ses initiatives proactives en ce qui concerne la salubrité des aliments. Basé sur le principe que la salubrité des aliments ne devrait pas être considéré comme étant un domaine concurrentiel, les représentants des principaux secteurs agricoles participent et partagent ouvertement les informations sur de nouvelles procédures ainsi que de nouvelles technologies dans l'intérêt de tous.

Le SCSA permet de réunir les représentatives parmi la filière alimentaire, ensemble avec les partenaires gouvernementaux, qui font également part de leurs progrès visant à continuellement améliorer le système de salubrité des aliments au Canada. Au cours de la dernière année, le sous-comité a suivi avec intérêt les progrès réalisés par les partenaires fédéraux en vue de mettre en œuvre les recommandations du *Rapport de l'Enquêteuse indépendante sur l'éclosion de listériose de 2008* (le Rapport Weatherill). Les membres de l'industrie provenant du secteur de la transformation de la viande ont également indiqué comment leur secteur a donné suite aux recommandations qui les visaient plus particulièrement. Le sous-comité attend avec impatience la diffusion au rapport final du gouvernement du Canada qui informera les canadiens et canadiennes des mesures qui ont été prises pour mettre en œuvre les recommandations du Rapport Weatherill et renforcer davantage notre système de salubrité des aliments.

Nous sommes confiants que ce premier rapport démontre que l'industrie ayant à travailler avec l'industrie et l'industrie ayant à travailler avec le gouvernement est essentielle à assurer que le Canada est un chef de file mondial en matière de salubrité des aliments.

Dennis Laycraft, coprésident du SCSA pour l'industrie
Vice-président exécutif, Canadian Cattlemen's Association

Anna Romano, coprésidente du SCSA pour le gouvernement
Directrice exécutive, Agriculture et Agroalimentaire Canada

SECTION I :

Introduction : Sous-comité sur la salubrité des aliments (SCSA)

Raison d'être

Le sous-comité sur la salubrité des aliments (SCSA) a été mis sur pied à la suite d'une réunion des présidents des tables rondes sur la chaîne de valeur (TRCV) avec des cadres supérieurs du gouvernement en novembre 2009, après qu'on eut reconnu que la salubrité des aliments constituait un enjeu transversal qui bénéficierait d'une tribune regroupant des représentants de l'industrie et du gouvernement. Le sous-comité a tenu sa première réunion en juin 2010.

Gouvernance et communication

Composé de représentants de l'industrie et du gouvernement fédéral, le SCSA est coprésidé par un membre du gouvernement et un membre de l'industrie. Les membres proviennent des tables rondes sur la chaîne de valeur du bœuf, du porc, de la transformation des aliments, des céréales, de l'horticulture, des produits biologiques, des légumineuses, des produits de la mer et des cultures spéciales ainsi que des secteurs avicole, laitier, de la vente au détail et des services alimentaires, et de représentants de la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments. Les membres du gouvernement siégeant au SCSA proviennent d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC), de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), de Santé Canada (SC) et de l'Agence de la santé publique du Canada (ASPC).

En 2010-2011, le sous-comité a terminé la rédaction de son mandat (annexe 1) et a élaboré les principes régissant sa composition (annexe 2). Il a également créé un site Web, www.ats-sea.agr.gc.ca/rt-tr/sa-fra.htm, qui fournit des renseignements sur ses membres, donne accès aux comptes rendus des décisions prises durant les réunions du SCSA et rend public le mandat du sous-comité.

Au cours de la première année, les membres du sous-comité se sont rencontrés quatre fois. Le Secrétariat des TRCV, avec des ressources additionnelles provenant du Secrétariat de l'examen de la salubrité des aliments d'AAC, a appuyé la planification et la coordination du fonctionnement du sous-comité.

Responsabilités

Le SCSA offre une tribune d'échange entre les partenaires gouvernementaux et industriels, allant des fournisseurs d'intrants aux négociants. Le sous-comité fait également le lien avec les tables rondes sur la chaîne de valeur et les autres forums de l'industrie en vue de promouvoir une communication élargie au sujet de priorités conjointes du gouvernement et de l'industrie en ce qui concerne la salubrité des aliments. AAC, l'ACIA, SC et l'ASPC conservent leur pouvoir décisionnel et leurs responsabilités en la matière.

SECTION I :

Introduction : Sous-comité sur la salubrité des aliments (SCSA)

En particulier, les objectifs du SCSA sont les suivants :

1. Contribuer au développement et à la mise en œuvre de politiques et de normes sur la salubrité des aliments (par le gouvernement ou l'industrie) qui reflètent les connaissances et les meilleures pratiques actuelles en matière de salubrité des aliments.
2. Envisager l'application de principes pour améliorer les systèmes de salubrité des aliments et la gouvernance de l'ensemble du système de salubrité au Canada.
3. Servir de tribune permettant au gouvernement et à l'industrie d'échanger des renseignements sur leurs interventions respectives et leurs mesures conjointes en vue d'améliorer le système de salubrité des aliments.
4. Examiner les moyens de renforcer le partenariat industrie-gouvernement sur l'éducation du consommateur en matière de salubrité des aliments au moyen d'une plus vaste mobilisation des tables rondes de l'industrie ou d'autres groupes pertinents.
5. Examiner les occasions de renforcer les rapports sur le rendement concernant la salubrité des aliments au Canada à l'aide de données provenant de diverses sources et de l'établissement d'autres sources de données possibles afin de stimuler l'amélioration continue.
6. Analyser la mise en œuvre des mesures convenues et veiller à rendre compte régulièrement des résultats aux tables rondes sur la chaîne de valeur et aux autres forums de l'industrie, de même qu'aux forums appropriés au sein de SC, de l'ACIA, de l'ASPC et d'AAC. Voir l'annexe 1 pour les détails

SECTION II :

Réalisations au cours de la dernière année

Le présent rapport vise à faire le point sur les réalisations du SCSA au cours de la dernière année et également à miser sur ces réalisations en 2011-2012. Au cours de la première année d'activités, les réunions du sous-comité ont principalement servi à échanger de l'information sur les rôles et responsabilités respectifs des membres; à en apprendre davantage sur les initiatives de salubrité des aliments, les questions émergentes et les nouvelles menaces au système de salubrité des aliments; et à examiner les possibilités d'amélioration du système de salubrité des aliments du Canada.

Le présent rapport souligne les réalisations du SCSA entre juin 2010 et mars 2011 dans les domaines thématiques suivants.

- a. Politiques et normes sur la salubrité des aliments au Canada : élaboration et mise en œuvre;
- b. Food Safety Modernization Act (FSMA) des États-Unis;
- c. Mesure du rendement de la salubrité des aliments et établissement de rapports;
- d. Recommandations du rapport Weatherill; mesures prises par l'industrie et le gouvernement.

a. Politiques et normes sur la salubrité des aliments au Canada : élaboration et mise en œuvre

La salubrité des aliments est un secteur de compétence et de responsabilités partagé entre les gouvernements, l'industrie et les consommateurs. Les politiques et normes sur la salubrité des aliments peuvent être établies à titre d'exigences réglementaires par le gouvernement ou à titre d'initiatives privées d'assurance de la qualité par l'industrie. Entre juin 2010 et mars 2011, les membres du sous-comité ont mis en commun des renseignements qui ont favorisé une meilleure compréhension des politiques et normes sur la salubrité des aliments au sein du système de la salubrité des aliments.

Les représentants du gouvernement fédéral ont fait le point sur les initiatives générales et systémiques en matière de législations, de politiques et de règlements sur la salubrité des aliments dans leurs ministères, alors que les représentants de l'industrie ont fait le point sur les initiatives de l'industrie qui ont donné lieu à une amélioration de la salubrité des aliments en misant sur la prévention, la surveillance, la détection et la sensibilisation.

Points saillants

Santé Canada a mis en commun son document d'orientation sur le poids de la preuve portant sur les facteurs à prendre en considération afin d'intervenir de façon appropriée et en temps opportun dans le cas d'une enquête sur une éclosion de maladies d'origine alimentaire. Le document est le premier de ce type, et son utilisation à titre de modèle a fait l'objet d'un intérêt à l'échelle internationale.

SECTION II: Réalizations au cours de la dernière année

L'ACIA a fait part de progrès réalisés dans le domaine de la réduction des agents pathogènes dans la viande et la volaille, un secteur prioritaire fédéral, provincial et territorial (FPT). Le premier vice-président de l'ACIA, George Da Pont, a discuté de l'avancement des lois en matière de salubrité des aliments mentionnées dans le Discours du Trône de 2010 et a évoqué la possibilité de créer un calendrier de deux à trois ans pour mettre à jour les lois de l'ACIA et de s'attaquer aux 30 ou 40 principaux documents législatifs regroupés par thème.

La sous-ministre déléguée à l'ASPC, Krista Outhwaite, a discuté du rôle de l'ASPC dans la salubrité des aliments et a reconnu les efforts collectifs de tous les intervenants dans l'amélioration de la salubrité alimentaire. Elle a souligné que les courbes épidémiologiques tirées des rappels d'aliments indiquent clairement l'efficacité des rappels dans le contrôle de la propagation des maladies.

M. Chambers a fait une présentation sur la complexité de la mise en œuvre de programmes sur la salubrité des aliments au Canada. Il a indiqué qu'il existe de nombreux programmes, y compris les programmes suivants: obligatoires et bénévoles, sur les exploitations et hors des exploitations, conduits par l'industrie et conduits par le gouvernement fédéral. On s'est entendu qu'une variété des programmes, obligatoires et bénévoles, sont préférables à une approche unique. Le défi est de s'assurer que le niveau optimal de coordination est atteint et maintenu.

Nik Nanos de Nanos Research a partagé les résultats des sondages menés par son entreprise, compilés à la demande du quotidien The Globe and Mail dans le cadre de sa série d'enquêtes sur la salubrité des aliments au Canada. Il a indiqué que, de façon générale, les Canadiens ont plutôt confiance dans le niveau d'inspection des aliments au Canada. Les Canadiens pensent également qu'il y a aujourd'hui davantage de rappels d'aliments qu'auparavant et y voient le signe que le système d'inspection fonctionne bien et non pas celui d'une crise.

b. Food Safety Modernization Act (FSMA) des États-Unis

En 2011, le président Obama a promulgué le Food Safety Modernization Act (FSMA) de 2010. Les membres du sous-comité ont pris connaissance des opinions de divers conférenciers sur l'incidence de la législation sur le secteur agrocommercial canadien. Les membres ont été informés que, suite à l'adoption de la nouvelle législation, les É.-U. misent dorénavant sur la prévention des problèmes de salubrité des aliments plutôt que sur une approche réactive; la loi a également donné à la FDA des É.-U. d'importants nouveaux outils pour appliquer aux aliments importés les mêmes normes auxquelles sont assujettis les aliments produits aux É.-U. et a donné à la FDA la directive de créer un système national intégré de salubrité alimentaire en partenariat avec les états et les autorités locales.

Points saillants

L'ACIA a présenté un exposé décrivant les répercussions potentielles sur les exportateurs canadiens et les incidences connexes pour l'ACIA.

SECTION II :

Réalisations au cours de la dernière année

L'ACIA a également informé le sous-comité des principales initiatives en matière de salubrité des aliments aux É.-U. et des initiatives de collaboration Canada–É.-U. visant à optimiser les efforts des deux pays pour améliorer la salubrité des aliments. Des liens Web pertinents pointant vers le programme d'inspection des aliments étrangers sur le site Web de la FDA des É.-U. ont été partagés avec les membres.

AAC a présenté un aperçu de la législation américaine en matière de salubrité des aliments ainsi que des répercussions commerciales connexes et de sa stratégie de défense des intérêts commerciaux.

Le sous-comité a également entendu une présentation de James Hodges, premier vice-président de l'American Meat Institute. M. Hodges a parlé de la première responsabilité de l'industrie, soit d'assurer un approvisionnement en aliments sains, alors que le gouvernement joue un important rôle de surveillance.

En réponse à la FSMA, les membres du gouvernement ont indiqué qu'ils vont continuer à évaluer l'incidence de la nouvelle législation.

c. Mesure du rendement de la salubrité des aliments et établissement de rapports

L'un des principaux objectifs du SCSA est d'envisager la possibilité d'améliorer la façon dont l'efficacité du système de salubrité des aliments est mesurée ou signalée au Canada. Par exemple, une meilleure compréhension des tendances et de l'information de base permettraient d'appuyer la mesure et le signalement du rendement du système de salubrité des aliments ou d'aider potentiellement à réduire les risques liés à la salubrité des aliments.

Points saillants

À la rencontre du SCSA au mois de janvier, Rory McAlpine de Maple Leaf Foods a discuté des défis que représentent la création et la mise en œuvre d'un système plus robuste de mesure du rendement de la salubrité des aliments et de l'établissement de rapports au Canada, par tous les intervenants. À la suite de la discussion, le groupe de travail sur la mesure du rendement et l'établissement de rapports (GTMRR) a été formé.

d. Recommandations du Rapport Weatherill : mesures de l'industrie et du gouvernement

Au cours de la dernière année, un des thèmes récurrents des réunions du SCSA a été la mise en œuvre des recommandations formulées dans le *Rapport de l'Enquêtrice indépendante sur l'éclosion de listériose de 2008* (Rapport Weatherill). À la première réunion, en juin 2010, John Knubley, sous-ministre d'AAC, a décrit le travail du Comité spécial des administrateurs généraux, le groupe responsable de surveiller la mise en œuvre des recommandations du Rapport Weatherill. Le sous-ministre Knubley a informé les membres que le comité spécial juge que le sous-comité est un excellent moyen de favoriser le type de collaboration et de coordination améliorée entre le gouvernement, l'industrie et le public, conformément à la recommandation formulée dans le Rapport Weatherill.

SECTION II :

Réalisations au cours de la dernière année

Points saillants

Durant chaque réunion tenue en 2010-2011, les membres ont fait le point sur les progrès réalisés ou les nouveaux développements en matière de salubrité des aliments durant une table ronde sur les progrès en matière de salubrité alimentaire et au moyen de mises à jour, de présentations et de documents de travail. Par exemple, le sous-comité a entendu un exposé de Santé Canada sur sa nouvelle politique sur la *Listeria*, ses nouvelles lignes directrices sur le poids de la preuve et les travaux sur des analyses plus rapides de détection de la *Listeria*. L'ASPC a signalé les changements apportés à sa structure de gouvernance et présenté son nouveau Protocole d'intervention lors de toxi-infections d'origine alimentaire, qui a été terminé en juin 2010. L'ACIA a discuté des changements de gouvernance recommandés par le Rapport Weatherill et présenté le chef de la salubrité des aliments nouvellement nommé, D^r Brian Evans, qui a parlé au comité de son nouveau rôle. L'ACIA a également signalé l'embauche et la formation d'autres inspecteurs et le lancement du portail sur la salubrité des aliments, à l'adresse www.salubritedesaliments.gc.ca/francais/fssa/rolf.asp.

Les membres de l'industrie provenant du secteur de la transformation de la viande ont fait part des travaux effectués par l'industrie de la viande pour donner suite aux recommandations du Rapport Weatherill. Le sous-comité a appris qu'un manuel sur les meilleures pratiques industrielles pour le contrôle de la *Listeria* a été élaboré conjointement par le Conseil des viandes du Canada, le Conseil canadien des transformateurs d'œufs et de volailles et l'Association canadienne des surtransformateurs de volailles et qu'il est utilisé par les producteurs qui transforment les viandes prêtes-à-manger. De plus, le secteur a accéléré les investissements de capitaux dans les technologies de salubrité des aliments, la capacité d'analyse et l'embauche et la formation de personnel spécialisé en salubrité des aliments / assurance de la qualité dans l'ensemble du secteur, et de nombreuses entreprises de viandes transformées modifient la formule des produits pour inclure des antimicrobiens, tels que le diacétate de lactate, qui inhibent la prolifération de la *Listeria*. Sous la direction des clients des principaux commerces au détail et services alimentaires, certaines entreprises canadiennes sont également en voie d'obtenir la certification de salubrité alimentaire en vertu de l'initiative mondiale de salubrité des aliments, une collaboration entre les chefs de file de la salubrité alimentaire à l'emploi des entreprises de commerce au détail, de transformation et de services alimentaires, ainsi que de fournisseurs de services associés à la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Conformément à l'appel lancé par le Conseil des viandes du Canada et le Conseil canadien des transformateurs d'œufs et de volailles visant à faire de la salubrité des aliments un enjeu non concurrentiel, des entreprises du secteur ont collaboré en s'offrant mutuellement de l'aide technique en réponse à des rappels de produits et pour prendre des mesures correctives subséquentes. Finalement, les entreprises ont transmis des commentaires à Santé Canada sur la politique révisée sur la *Listeria* et à l'ACIA sur les modifications anticipées au Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes.

En bref, le SCSA a favorisé le partage d'information et le renforcement des partenariats entre l'industrie et le gouvernement. Ce rôle est conforme au commentaire de l'enquêtrice indépendante selon lequel une meilleure communication et une collaboration accrue entre tous les partenaires sont nécessaires pour prévenir les maladies d'origine alimentaire et agir de façon concertée en cas d'écllosion d'une maladie d'origine alimentaire.

SECTION III :

Plan de travail du SCSA pour 2011-2012

Pour réaliser son mandat de façon efficace et atteindre les objectifs décrits dans le plan de travail de l'année à venir, le sous-comité doit mettre moins l'accent sur l'apprentissage et le partage d'information et entreprendre une période davantage axée sur l'action pour obtenir des résultats concrets. La présente section décrit les priorités particulières pour l'année à venir, organisées par thème, et présente l'orientation future du SCSA.

a. Priorités particulières pour 2011-2012

Le sous-comité mettra l'accent sur les domaines/thèmes prioritaires suivants au cours de la prochaine année :

- Risques pour la salubrité des aliments et surveillance;
- L'éducation du consommateur en matière de salubrité des aliments;
- Gouvernance, législation et règlements en matière de salubrité des aliments;
- Mesure du rendement de la salubrité des aliments et établissement de rapports;
- Besoins d'infrastructure en matière de salubrité des aliments.

b. Orientation future du SCSA

Les membres continueront à tirer des leçons des expériences des autres et à partager des idées grâce à cette importante tribune. Les sujets de discussion seront dictés par les questions émergentes de salubrité des aliments à l'échelle locale ou internationale dans cette économie mondiale complexe et de plus en plus intégrée. Le sous-comité sera un forum de dialogue et une mesure de collaboration continus entre l'industrie et le gouvernement.

SECTION IV :

Conclusion

Au cours de la dernière année, le dialogue au sein du SCSA sur les initiatives mises en œuvre pour donner suite aux recommandations du Rapport Weatherill a permis à l'industrie et au gouvernement d'adopter une approche nationale plus concertée en matière de salubrité des aliments. Le SCSA est la seule tribune qui réunit des décideurs, des organismes de réglementation et des partenaires de l'industrie (des fournisseurs d'intrants aux négociants) en vue de traiter tant le volet « agricole » que le volet « santé publique » de la salubrité des aliments. La participation de cadres supérieurs du gouvernement à chacune des réunions a montré que l'on était déterminé à améliorer le dialogue entre l'industrie et le gouvernement. John Knubley, sous-ministre d'AAC, Carole Swan, présidente de l'ACIA, George Da Pont, premier vice-président de l'ACIA, Brian Evans, chef de la salubrité des aliments à l'ACIA et Krista Outhwaite, sous-ministre délégué à l'ASPC ont tous participé à au moins une réunion en 2010-2011.

Grâce à son travail en 2010-2011, le sous-comité a acquis les connaissances nécessaires pour mettre l'accent non plus sur le partage d'information mais plutôt sur les résultats axés sur des mesures concrètes, à l'appui de son engagement partagé à l'égard de l'amélioration continue du système canadien de salubrité des aliments. Le SCSA a mis l'accent sur l'acquisition par une vaste gamme d'intervenants clés de l'industrie et du gouvernement d'une compréhension commune des questions qui touchent la salubrité des aliments au Canada.

Dans le contexte de nos efforts concertés en 2011-2012, le SCSA a l'occasion de déterminer comment il peut contribuer davantage à la mise en œuvre d'une approche nationale et coordonnée en matière de salubrité des aliments. Il incombe aux gouvernements, à l'industrie et aux consommateurs de veiller à ce que le système canadien de salubrité des aliments soit robuste et en mesure de répondre adéquatement aux risques liés à la salubrité des aliments qui évoluent rapidement. À cette fin, le SCSA continuera à envisager des façons d'améliorer la collaboration entre tous les intervenants pour assurer la salubrité des aliments.

SECTION V :

ANNEXE 1 :

Sous-comité sur la salubrité des aliments :

Mandat du SCSA

Préface

En 2003, on a mis sur pied des tables rondes sectorielles comprenant la participation à l'échelle de la chaîne de valeur pour créer un partenariat renforcé entre l'industrie et le gouvernement dans le but d'obtenir la reconnaissance des capacités canadiennes de classe mondiale et d'assurer les avantages maximaux des cadres stratégiques agricoles fédéraux, comme Cultivons l'avenir.

Les neuf tables rondes sur les chaînes de valeur actuelles (bœuf, porc, innovation dans le secteur des céréales, produits biologiques, horticulture, cultures spéciales, légumineuses, poisson et fruits de mer et transformation des aliments) maintiennent des mandats actifs. Un élément transectoriel, qui est devenu évident au cours du travail de toutes les tables rondes, est la salubrité des aliments, particulièrement du fait que la politique sur la salubrité des aliments, le paysage réglementaire et les risques en matière de salubrité des aliments changent rapidement au Canada et à l'étranger. Lorsque les coprésidents de l'ensemble des tables rondes se sont réunis à l'occasion de la réunion des présidents en novembre 2009, on a proposé de constituer un sous-comité des tables rondes qui se concentrerait sur la salubrité des aliments.

Les récents événements liés à la salubrité des aliments et à la zoonose, tels que E. coli, Salmonella et Listeria, ont mis en lumière la nécessité pour l'industrie et le gouvernement d'améliorer les efforts visant à gérer les risques en matière de salubrité des aliments. Le sous-comité sur la salubrité des aliments de l'agriculture et de l'agroalimentaire aidera à favoriser le dialogue entre le gouvernement et l'industrie en réponse aux événements émergents liés à la salubrité des aliments. Par exemple, le sous-comité servirait de tribune d'échange entre le gouvernement et l'industrie sur leurs interventions et leurs mesures conjointes respectives face à l'éclosion de listériose en 2008, tout particulièrement concernant les recommandations du Rapport Weatherill.

Justification

La salubrité des aliments est un secteur de compétence et de responsabilités partagées entre les gouvernements, l'industrie et les consommateurs. Ces intervenants ont chacun des rôles importants à jouer, et une collaboration entre tous les partenaires est la clé de la réussite de l'ensemble du système de salubrité des aliments. Le défi collectif de tous les partenaires consiste à concevoir des systèmes de salubrité des aliments mieux axés sur les risques qui sont fondés sur la prévention et l'amélioration continue.

Malgré un besoin reconnu de mobilisation de tous les intervenants, dont les consommateurs, le sous-comité vise à encourager le dialogue entre l'industrie et le

SECTION V :

ANNEXE 1 :

Sous-comité sur la salubrité des aliments :

Mandat du SCSA

gouvernement, étant donné leur responsabilité principale en ce qui concerne la salubrité des aliments. À ce forum, s'ajoutent d'autres mécanismes de consultation des intervenants de la salubrité alimentaire, comme le Comité consultatif sur la réglementation des aliments de Santé Canada qui compte un plus grand nombre de représentants des universités, des consommateurs, de la santé publique et du secteur.

Mandat

L'objectif du SCSA est d'offrir une tribune d'échange entre les partenaires gouvernementaux et sectoriels, allant des fournisseurs d'intrants aux négociants. Le SCSA assurera la passerelle vers les tables rondes sur la chaîne de valeur et les autres forums de l'industrie dans le but de promouvoir la communication élargie au sujet de priorités conjointes du gouvernement et de l'industrie en ce qui concerne la salubrité des aliments. AAC, Santé Canada (SC), l'ACIA et l'Agence de la santé publique du Canada (ASPC) conservent leur pouvoir décisionnel et leurs responsabilités en la matière.

En particulier, le SCSA s'efforcera de faire ce qui suit:

1. Contribuer au développement et à la mise en œuvre de politiques et de normes sur la salubrité des aliments (par le gouvernement ou l'industrie) qui reflètent les connaissances et les meilleures pratiques actuelles en matière de salubrité des aliments.
2. Envisager l'application de principes pour améliorer les systèmes de salubrité des aliments et la gouvernance de l'ensemble du système de salubrité au Canada.
3. Servir de tribune permettant au gouvernement et à l'industrie d'échanger des renseignements sur leurs interventions respectives et leurs mesures conjointes en vue d'améliorer le système de salubrité des aliments.
4. Examiner les moyens de renforcer le partenariat industrie-gouvernement sur l'éducation du consommateur en matière de salubrité des aliments au moyen d'une plus vaste mobilisation des tables rondes de l'industrie ou d'autres groupes pertinents.
5. Examiner les occasions de renforcer les rapports sur le rendement concernant la salubrité des aliments au Canada à l'aide de données provenant de diverses sources et de l'établissement d'autres sources de données possibles afin de stimuler l'amélioration continue.
6. Analyser la mise en œuvre des mesures convenues et veiller à rendre compte régulièrement des résultats aux tables rondes sur la chaîne de valeur et aux autres forums de l'industrie, de même qu'aux forums appropriés au sein de SC, de l'ACIA, de l'ASPC et d'AAC.

SECTION V :

ANNEXE 1 :

Sous-comité sur la salubrité des aliments :

Mandat du SCSA

Composition

Le sous-comité sera coprésidé par un cadre supérieur du gouvernement fédéral et un autre de l'industrie. AAC appuiera le travail des coprésidents et l'ensemble des opérations du sous-comité.

Au départ, l'industrie comptera un maximum de 12 membres (un de chacune des neuf tables rondes actuelles et un de chacune de trois autres organisations, au besoin), un membre d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC), de Santé Canada (SC), de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et de l'Agence de la santé publique du Canada (ASPC) – au niveau de la direction ou supérieur – occupant les autres sièges, pour un total initial de seize membres au plus au sous-comité.

La continuité des membres est essentielle à la réussite du sous-comité. Les membres ne ménageront aucun effort pour garantir leur participation active et continue aux opérations.

Questions à évaluer en vue d'une adhésion

Le sous-comité est une tribune d'échange entre l'industrie et le gouvernement sur les enjeux liés à la salubrité des aliments. Chaque table ronde sur la chaîne de valeur désignera un représentant officiel. Les membres de l'industrie représenteront le plus large éventail possible de perspectives parmi les différentes tables rondes et la chaîne de valeur (p. ex., les agrofournisseurs, les producteurs, les transformateurs, les représentants d'autres industries, les négociants et les intérêts dans le secteur de la vente au détail et des services alimentaires).

L'ACIA, AAC, SC et l'ASPC seront représentés, même si le sous-comité peut étudier la possibilité d'inviter de façon permanente ou ponctuelle d'autres ministères et organismes fédéraux et gouvernements provinciaux-territoriaux. Un nombre restreint d'employés fédéraux dont les tâches sont pertinentes pour le mandat du sous-comité peuvent siéger à titre d'observateurs.

De temps à autre, les membres évalueront si la composition permet à la table ronde de profiter de toute la gamme de perspectives et de compétences nécessaires afin de remplir son mandat.

Le SCSA peut nommer d'autres membres d'organisations ou de secteurs qui ne sont pas représentés aux tables rondes, et des invités peuvent être conviés au besoin. Les décisions ayant trait au fonctionnement du sous-comité seront prises par voie de consensus.

SECTION V :

ANNEXE 1 :

Sous-comité sur la salubrité des aliments :

Mandat du SCSA

Confidentialité

Pour être productif, le dialogue doit être aussi franc et ouvert que possible. On présumera que les déclarations des membres individuels représentent leur opinion personnelle, sauf s'ils sont désignés comme points de vue de l'organisation qu'ils représentent. Les membres acceptent que, sauf indication contraire (p. ex. engagements organisationnels de convenir aux mesures de suivi), les déclarations individuelles ne devraient pas être interprétées ou présentées à d'autres comme le point de vue officiel de l'une ou l'autre organisation.

Conclusion d'une entente

La recherche et l'analyse en collaboration aideront, au besoin, le sous-comité à développer une conception commune des enjeux et des possibilités.

Établissement de rapports

La réussite du sous-comité dépendra, entre autres, de l'engagement commun de tous ses membres de réaliser les mesures de suivi et les résultats convenus. Les membres acceptent de se tenir mutuellement responsables de l'atteinte des résultats. Chaque membre rendra compte à l'ensemble du sous-comité de l'avancement des mesures convenues. De plus, le sous-comité devra fournir des mises à jour périodiques aux tables rondes fédérales et aux forums appropriés au sein de SC, l'ACIA, l'ASPC et d'AAC.

Fréquence et durée

Le sous-comité doit constituer un forum de dialogue et une mesure de collaboration continus entre l'industrie et le gouvernement. Au cours de la première année, les membres du sous-comité peuvent devoir se rencontrer au moins quatre fois. Au fur et à mesure que le sous-comité évoluera, les réunions pourront ne pas être aussi fréquentes.

Coûts

AAC assumera 50 % des frais de déplacement et d'hébergement raisonnables appropriés (tels qu'ils sont établis par les politiques et les directives pertinentes du Conseil du Trésor) qui ont un lien direct avec la participation d'un membre à une réunion du sous-comité ainsi que les dépenses engagées pour la réunion et l'analyse, suivant les besoins.

Secrétariat

Le Secrétariat des TRCV, d'AAC, appuiera la planification et la coordination du fonctionnement du sous-comité.

SECTION V:

ANNEXE 2 :

Sous-comité sur la salubrité des aliments : Principes, processus et critères régissant la composition du sous-comité

Principes régissant la composition du sous-comité

1. Le SCSA recherche des membres possédant une expertise ou une expérience liée à son mandat.
2. Les membres de l'industrie représenteront le plus large éventail possible de perspectives provenant des divers secteurs agroalimentaires et des chaînes de valeur.
3. Les membres supplémentaires doivent représenter les secteurs ou les organismes actuellement absents du sous-comité.
4. Afin d'assurer une continuité parmi les membres, ces derniers s'engageront pour une période de deux ans avec possibilité de prolonger leur mandat.
5. Si un membre s'absente lors de trois réunions consécutives du SCSA, celui-ci devra quitter le sous-comité et son secteur d'attache pourra proposer un remplaçant.
6. Afin de faciliter son mandat, le SCSA comptera un maximum de 20 membres.

Processus et critères

- Les membres de l'industrie seront sélectionnés par leur table ronde sur la chaîne de valeur ou l'organisme de leur secteur et devront satisfaire aux critères suivants
 - connaissance éprouvée de la salubrité des aliments et grand engagement à son égard
 - capacité manifeste de représenter l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement de leur secteur
 - connaissance éprouvée du système fédéral de salubrité des aliments
 - capacité manifeste d'agir en tant qu'intermédiaire entre le secteur et le SCSA
 - capacité manifeste de travailler avec les membres du gouvernement et de l'industrie vers un but commun.
- Les membres du gouvernement fédéral seront sélectionnés par leurs propres administrateurs généraux et devront satisfaire aux critères suivants
 - connaissance éprouvée de la salubrité des aliments et grand engagement à son égard

SECTION V:

ANNEXE 2 :

Sous-comité sur la salubrité des aliments : Principes, processus et critères régissant la composition du sous-comité

- connaissance éprouvée des questions liées aux politiques en matière de salubrité des aliments
- capacité manifeste de représenter le gouvernement fédéral
- capacité manifeste de travailler avec les membres du gouvernement et de l'industrie vers un but commun.
- Les personnes sélectionnées devront prouver qu'elles satisfont aux critères de sélection en fournissant une biographie faisant état de l'expérience pertinente et de l'expertise demandée (se reporter à l'Annexe A).
- Les décisions finales concernant la sélection des membres seront prises par les coprésidents du gouvernement fédéral et de l'industrie.
- Le coprésident de l'industrie sera choisi par l'ensemble du sous-comité.
- Le coprésident du gouvernement fédéral sera choisi par le sous-ministre d'Agriculture et Agroalimentaire Canada.
- Outre le fait qu'ils devront satisfaire aux mêmes critères que ceux exigés des membres de l'industrie et du gouvernement fédéral, les coprésidents devront aussi satisfaire au critère suivant :
 - capacité manifeste de faciliter la discussion et la prise de mesures parmi les membres du gouvernement et de l'industrie représentant des points de vue et des intérêts divers.

SECTION V:
ANNEXE 3 :
Membres du Sous-comité sur la salubrité des aliments
au 31 mars 2011

Nom	Organisation
Coprésidents	
Dennis Laycraft, coprésident pour l'industrie	Canadian Cattlemen's Association
Anna Romano, coprésidente pour le gouvernement	Agriculture et Agroalimentaire Canada - Secrétariat de l'examen de la salubrité des aliments
Membres de l'industrie	
Albert Chambers	Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments
Brian Read [Bœuf]	XL Foods / Conseil des viandes du Canada
Chris Kyte [Transformation des aliments]	Fabricants de produits alimentaires du Canada
Jackie Crichton [Vente au détail]	Conseil canadien des distributeurs en alimentation
Laura Telford [produits biologiques]	Cultivons Biologique Canada Inc.
Patrick McGuinness [Fruits de mer]	Conseil canadien des pêches
Rob Meijer [Volaille]	Cargill Ltd.
Rob Freeman [Services alimentaires]	Les restaurants McDonald du Canada Limitée
Tyler Bjornson [Innovation en grains]	Viterra
Rory McAlpine [Porc]	Les Aliments Maple Leaf
Rick Phillips [Produits laitiers]	Les Producteurs laitiers du Canada
Sherry Casey [Légumineuses]	Les Compagnies Loblaw Limitée
Tom Halpenny [Special crops]	Mustard Capital Inc.
Membres du gouvernement fédéral	
Barbara Jordan	Membres du gouvernement fédéral
Marian Harymann	Agence de la santé publique du Canada
Paul Martin	Agriculture et Agroalimentaire Canada
Samuel Godefroy	Santé Canada