

SENATE



SÉNAT

CANADA

First Session
Forty-first Parliament, 2011-12

*Proceedings of the Standing
Senate Committee on*

AGRICULTURE AND FORESTRY

Chair:
The Honourable PERCY MOCKLER

Thursday, June 21, 2012
Thursday, June 28, 2012

Issue No. 20

First and second meetings on:
Bill S-11, Safe Food for Canadians Act

APPEARING:
The Honourable Gerry Ritz, P.C., M.P.,
Minister of Agriculture and Agri-Food and Minister
for the Canadian Wheat Board

WITNESSES:
(See back cover)

Première session de la
quarante et unième législature, 2011-2012

*Délibérations du Comité
sénatorial permanent de l'*

AGRICULTURE ET DES FORÊTS

Président :
L'honorable PERCY MOCKLER

Le jeudi 21 juin 2012
Le jeudi 28 juin 2012

Fascicule n° 20

Première et deuxième réunions concernant :
Le projet de loi S-11, Loi sur la salubrité
des aliments au Canada

COMPARAÎT :
L'honorable Gerry Ritz, C.P., député,
ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire et ministre
de la Commission canadienne du blé

TÉMOINS :
(Voir à l'endos)

STANDING SENATE COMMITTEE ON
AGRICULTURE AND FORESTRY

The Honourable Percy Mockler, *Chair*

The Honourable Fernand Robichaud, P.C., *Deputy Chair*
and

The Honourable Senators:

Buth	Maltais
* Cowan	Mercer
(or Tardif)	Merchant
Eaton	Nolin
* LeBreton, P.C.	Peterson
(or Carignan)	Plett
Mahovlich	Rivard

* Ex officio members
(Quorum 4)

Changes in membership of the committee:

Pursuant to rule 85(4), membership of the committee was amended as follows:

The Honourable Senator Nolin replaced the Honourable Senator Duffy (*June 28, 2012*).

The Honourable Senator Eaton replaced the Honourable Senator Seth (*June 21, 2012*).

The Honourable Senator Seth replaced the Honourable Senator Eaton (*June 20, 2012*).

The Honourable Senator Peterson replaced the Honourable Senator Fairbairn, P.C. (*June 19, 2012*).

COMITÉ SÉNATORIAL PERMANENT DE
L'AGRICULTURE ET DES FORÊTS

Président : L'honorable Percy Mockler

Vice-président : L'honorable Fernand Robichaud, C.P.
et

Les honorables sénateurs :

Buth	Maltais
* Cowan	Mercer
(ou Tardif)	Merchant
Eaton	Nolin
* LeBreton, C.P.	Peterson
(ou Carignan)	Plett
Mahovlich	Rivard

* Membres d'office
(Quorum 4)

Modifications de la composition du comité :

Conformément à l'article 85(4) du Règlement, la liste des membres du comité est modifiée, ainsi qu'il suit :

L'honorable sénateur Nolin a remplacé l'honorable sénateur Duffy (*le 28 juin 2012*).

L'honorable sénateur Eaton a remplacé l'honorable sénateur Seth (*le 21 juin 2012*).

L'honorable sénateur Seth a remplacé l'honorable sénateur Eaton (*le 20 juin 2012*).

L'honorable sénateur Peterson a remplacé l'honorable sénateur Fairbairn, C.P. (*le 19 juin 2012*).

ORDER OF REFERENCE

Extract from the *Journals of the Senate*, Wednesday, June 20, 2012:

Resuming debate on the motion of the Honourable Senator Plett, seconded by the Honourable Senator Seidman, for the second reading of Bill S-11, An Act respecting food commodities, including their inspection, their safety, their labelling and advertising, their import, export and interprovincial trade, the establishment of standards for them, the registration or licensing of persons who perform certain activities related to them, the establishment of standards governing establishments where those activities are performed and the registration of establishments where those activities are performed.

After debate,

The question being put on the motion, it was adopted.

The bill was then read the second time.

The Honourable Senator Plett moved, seconded by the Honourable Senator Mockler, that the bill be referred to the Standing Senate Committee on Agriculture and Forestry.

The question being put on the motion, it was adopted.

ORDRE DE RENVOI

Extrait des *Journaux du Sénat* du mercredi 20 juin 2012 :

Reprise du débat sur la motion de l'honorable sénateur Plett, appuyée par l'honorable sénateur Seidman, tendant à la deuxième lecture du projet de loi S-11, Loi concernant les produits alimentaires, et portant notamment sur leur inspection, leur salubrité, leur étiquetage, la publicité à leur égard, leur importation, leur exportation, leur commerce interprovincial, l'établissement de normes à leur égard, l'enregistrement de personnes exerçant certaines activités à leur égard, la délivrance de licences à ces personnes, l'établissement de normes relatives aux établissements où de telles activités sont exercées ainsi que l'agrément de tels établissements.

Après débat,

La motion, mise aux voix, est adoptée.

Le projet de loi est alors lu pour la deuxième fois.

L'honorable sénateur Plett propose, appuyé par l'honorable sénateur Mockler, que le projet de loi soit renvoyé au Comité sénatorial permanent de l'agriculture et des forêts.

La motion, mise aux voix, est adoptée.

Le Greffier du Sénat,

Gary O'Brien

Clerk of the Senate

MINUTES OF PROCEEDINGS

OTTAWA, Thursday, June 21, 2012
(40)

[*English*]

The Standing Senate Committee on Agriculture and Forestry met this day at 7:56 a.m., in Room 2, Victoria Building, the chair, the Honourable Percy Mockler, presiding.

Members of the committee present: The Honourable Senators Buth, Mahovlich, Maltais, Mercer, Mockler, Peterson, Plett, Rivard, Robichaud, P.C., and Seth (10).

In attendance: Aïcha Coulibaly and Sonia Norris, Analysts, Parliamentary Information and Research Service, Library of Parliament.

Also in attendance: The official reporters of the Senate.

Pursuant to the order of reference adopted by the Senate on Wednesday, June 20, 2012, the committee began its consideration of Bill S-11, an Act respecting food commodities, including their inspection, their safety, their labelling and advertising, their import, export and interprovincial trade, the establishment of standards for them, the registration or licensing of persons who perform certain activities related to them, the establishment of standards governing establishments where those activities are performed and the registration of establishments where those activities are performed.

APPEARING:

The Honourable Gerry Ritz, M.P., P.C., Minister of Agriculture and Agri-Food Canada and Minister for the Canadian Wheat Board.

WITNESSES:

Canadian Food Inspection Agency:

George Da Pont, President;

Dr. Brian Evans, Chief Food Safety Officer and Chief Veterinary Officer of Canada;

Neil Bouwer, Vice-President, Policy and Programs;

Colleen Barnes, Executive Director, Domestic Policy Directorate.

The Minister made an opening statement and, together with Mr. Da Pont and Dr. Evans, answered questions.

At 9:03 a.m., the committee suspended.

At 9:10 a.m., the committee resumed.

PROCÈS-VERBAUX

OTTAWA, le jeudi 21 juin 2012
(40)

[*Traduction*]

Le Comité sénatorial permanent de l'agriculture et des forêts se réunit aujourd'hui, à 7 h 56, dans la pièce 2 de l'édifice Victoria, sous la présidence de l'honorable Percy Mockler (*président*).

Membres du comité présents : Les honorables sénateurs Buth, Mahovlich, Maltais, Mercer, Mockler, Peterson, Plett, Rivard, Robichaud, C.P., et Seth (10).

Également présentes : Aïcha Coulibaly et Sonia Norris, analystes, Service d'information et de recherche parlementaires, Bibliothèque du Parlement.

Aussi présents : Les sténographes officiels du Sénat.

Conformément à l'ordre de renvoi adopté par le Sénat, le mercredi 20 juin 2012, le comité entreprend son étude du projet de loi S-11, Loi concernant les produits alimentaires, et portant notamment sur leur inspection, leur salubrité, leur étiquetage, la publicité à leur égard, leur importation, leur exportation, leur commerce interprovincial, l'établissement des normes à leur égard, l'enregistrement de personnes exerçant certaines activités à leur égard, la délivrance de licences à ces personnes, l'établissement de normes relatives aux établissements où de telles activités sont exercées ainsi qu'à l'agrément de tels établissements.

COMPARAÎT :

L'honorable Gerry Ritz, député, C.P., ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire et ministre de la Commission canadienne du blé.

TÉMOINS :

Agence canadienne d'inspection des aliments :

George Da Pont, président;

Dr Brian Evans, chef de la salubrité des aliments et vétérinaire en chef du Canada;

Neil Bouwer, vice-président, Politiques et programmes;

Colleen Barnes, directrice exécutive, Direction des politiques nationales.

Le ministre fait une déclaration puis, avec M. Da Pont et le Dr Evans, répond aux questions.

À 9 h 3, le comité suspend ses travaux.

À 9 h 10, le comité reprend ses travaux.

Dr. Evans, Mr. Bouwer and Ms. Barnes each made opening statements and answered questions.

At 10:06 a.m., the committee adjourned to the call of the chair.

ATTEST:

OTTAWA, Thursday, June 28, 2012
(41)

[*English*]

The Standing Senate Committee on Agriculture and Forestry met this day at 8:03 a.m., in Room 2, Victoria Building, the chair, the Honourable Percy Mockler, presiding.

Members of the committee present: The Honourable Senators Buth, Eaton, Mahovlich, Maltais, Mercer, Merchant, Mockler, Nolin, Peterson, Plett, Rivard and Robichaud, P.C. (12).

In attendance: Aïcha Coulibaly and Martha Butler, Analysts, Parliamentary Information and Research Service, Library of Parliament.

Also in attendance: The official reporters of the Senate.

Pursuant to the order of reference adopted by the Senate on Wednesday, June 20, 2012, the committee continued its consideration of Bill S-11, an Act respecting food commodities, including their inspection, their safety, their labelling and advertising, their import, export and interprovincial trade, the establishment of standards for them, the registration or licensing of persons who perform certain activities related to them, the establishment of standards governing establishments where those activities are performed and the registration of establishments where those activities are performed.

WITNESSES:

Canadian Meat Council:

James M. Laws, Executive Director.

Canadian Poultry and Egg Processors Council:

Robin Horel, President and CEO.

Canadian National Millers Association:

Gordon Harrison, President.

Maple Leaf Foods:

Rory McAlpine, Vice-President, Government and Industry Relations.

Mr. Laws and Mr. Horel each made opening statements and answered questions.

At 9:09 a.m., the committee suspended.

At 9:15 a.m., the committee resumed.

Le Dr Evans, M. Bouwer et Mme Barnes font chacun une déclaration puis répondent aux questions.

À 10 h 6, le comité s'ajourne jusqu'à nouvelle convocation de la présidence.

ATTESTÉ :

OTTAWA, le jeudi 28 juin 2012
(41)

[*Traduction*]

Le Comité sénatorial permanent de l'agriculture et des forêts se réunit aujourd'hui, à 8 h 3, dans la pièce 2 de l'édifice Victoria, sous la présidence de l'honorable Percy Mockler (*président*).

Membres du comité présents : Les honorables sénateurs Buth, Eaton, Mahovlich, Maltais, Mercer, Merchant, Mockler, Nolin, Peterson, Plett, Rivard et Robichaud, C.P. (12).

Également présentes : Aïcha Coulibaly et Martha Butler, analystes, Service d'information et de recherche parlementaires, Bibliothèque du Parlement.

Aussi présents : Les sténographes officiels du Sénat.

Conformément à l'ordre de renvoi adopté par le Sénat le mercredi 20 juin 2012, le comité poursuit son étude du projet de loi S-11, Loi concernant les produits alimentaires, et portant notamment sur leur inspection, leur salubrité, leur étiquetage, la publicité à leur égard, leur importation, leur exportation, leur commerce interprovincial, l'établissement de normes à leur égard, l'enregistrement de personnes exerçant certaines activités à leur égard, la délivrance de licences à ces personnes, l'établissement de normes relatives aux établissements où de telles activités sont exercées ainsi que l'agrément de tels établissements.

TÉMOINS :

Conseil des viandes du Canada :

James M. Laws, directeur général.

Conseil canadien des transformateurs d'œufs et de volailles :

Robin Horel, président-directeur général.

Canadian National Millers Association :

Gordon Harrison, président.

Maple Leaf Foods :

Rory McAlpine, vice-président, Relations gouvernementales et industrielles.

M. Laws et M. Horel font chacun une déclaration puis répondent aux questions.

À 9 h 9, le comité suspend ses travaux.

À 9 h 15, le comité reprend ses travaux.

Mr. Harrison and Mr. McAlpine each made opening statements and answered questions.

At 10:10 a.m., the committee adjourned to the call of the chair.

ATTEST:

M. Harrison et M. McAlpine font chacun une déclaration puis répondent aux questions.

À 10 h 10, le comité s'ajourne jusqu'à nouvelle convocation de la présidence.

ATTESTÉ :

Le greffier du comité,

Kevin Pittman

Clerk of the Committee

EVIDENCE

OTTAWA, Thursday, June 21, 2012

The Standing Senate Committee on Agriculture and Forestry met this day at 8 a.m. to study Bill S-11, an Act respecting food commodities, including their inspection, their safety, their labelling and advertising, their import, export and interprovincial trade, the establishment of standards for them, the registration or licensing of persons who perform certain activities related to them, the establishment of standards governing establishments where those activities are performed and the registration of establishments where those activities are performed.

Senator Percy Mockler (*Chair*) in the chair.

[*Translation*]

The Chair: Welcome to this meeting of the Standing Senate Committee on Agriculture and Forestry. I am Senator Percy Mockler, from New Brunswick, and I am the chair of this committee.

[*English*]

This morning, honourable senators, I welcome you to this meeting of the Standing Senate Committee on Agriculture and Forestry. We will start by introducing ourselves. My name is Percy Mockler, a senator from New Brunswick and chair of the committee. I would like to have all senators introduce themselves, please.

Senator Peterson: Senator Bob Peterson, from Saskatchewan.

Senator Mahovlich: Frank Mahovlich, from Toronto, Ontario.

Senator Buth: JoAnne Buth, from Manitoba.

[*Translation*]

Senator Robichaud: Senator Fernand Robichaud, Saint-Louis-de-Kent in New Brunswick.

Senator Maltais: Senator Ghislain Maltais, from Quebec.

Senator Rivard: Senator Michel Rivard, The Laurentides, Quebec.

[*English*]

Senator Plett: Don Plett, Manitoba.

The Chair: This morning, honourable senators, we have the opportunity and honour to have the Honourable Gerry Ritz, Minister of Agriculture and Agri-Food and Minister for the Canadian Wheat Board.

Minister, to you and your officials, thank you for accepting our invitation to appear here to enlighten us and to share your opinions on Bill S-11.

TÉMOIGNAGES

OTTAWA, le jeudi 21 juin 2012

Le Comité sénatorial permanent de l'agriculture et des forêts se réunit aujourd'hui à 8 heures pour étudier le projet de loi S-11, Loi concernant les produits alimentaires, et portant notamment sur leur inspection, leur salubrité, leur étiquetage, la publicité à leur égard, leur importation, leur exportation, leur commerce interprovincial, l'établissement de normes à leur égard, l'enregistrement de personnes exerçant certaines activités à leur égard, la délivrance de licences à ces personnes, l'établissement de normes relatives aux établissements où de telles activités sont exercées ainsi que l'agrément de tels établissements.

Le sénateur Percy Mockler (*président*) occupe le fauteuil.

[*Français*]

Le président : Bienvenue à cette réunion du Comité sénatorial permanent de l'agriculture et des forêts. Je suis le sénateur Percy Mockler, du Nouveau-Brunswick, et je suis le président de ce comité.

[*Traduction*]

Honorables sénateurs, je vous souhaite la bienvenue à cette séance du Comité sénatorial permanent de l'agriculture et des forêts. Nous allons débiter par nous présenter. Je m'appelle Percy Mockler, du Nouveau-Brunswick, et je préside le comité. J'aimerais que les sénateurs se présentent à leur tour, s'il vous plaît.

Le sénateur Peterson : Sénateur Bob Peterson, de la Saskatchewan.

Le sénateur Mahovlich : Frank Mahovlich, de Toronto, en Ontario.

Le sénateur Buth : JoAnne Buth, du Manitoba.

[*Français*]

Le sénateur Robichaud : Sénateur Fernand Robichaud, Saint-Louis-de-Kent au Nouveau-Brunswick.

Le sénateur Maltais : Sénateur Ghislain Maltais, du Québec.

Le sénateur Rivard : Sénateur Michel Rivard, les Laurentides, Québec.

[*Traduction*]

Le sénateur Plett : Don Plett, du Manitoba.

Le président : Honorables sénateurs, nous avons l'occasion et l'honneur d'accueillir l'honorable Gerry Ritz, ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire et ministre de la Commission canadienne du blé.

Monsieur le ministre, messieurs les représentants, je vous remercie d'avoir accepté notre invitation à venir témoigner devant notre comité pour nous éclairer et nous faire part de vos opinions au sujet du projet de loi S-11.

Honourable senators, the Government of Canada introduced the safe food for Canadians act, Bill S-11, in Parliament to make our food safety system stronger and to reduce overlap for Canadian food producers.

The act provides industry with clear, consistent and straightforward inspection and enforcement rules so that they can best meet their responsibility to put safe food on shelves for Canadians.

In the first hour, the minister will make his presentation, and questions and answers will follow.

I have been informed by the clerk that, accompanying the minister, we have Mr. George Da Pont, President of the Canadian Food Inspection Agency; and Dr. Brian Evans, Chief Food Safety Officer and Chief Veterinary Officer of Canada, also of the Canadian Food Inspection Agency.

Thank you again for accepting our invitation, and we are honoured that you are with us this morning.

[*Translation*]

Minister, go ahead with your presentation, please.

[*English*]

The Honourable Gerry Ritz, P.C., M.P., Minister of Agriculture and Agri-Food and Minister for the Canadian Wheat Board: Thank you, Mr. Chair. It is certainly a pleasure to be here this morning to speak to you about Bill S-11, the safe food for Canadians act. I am joined by President George Da Pont and Dr. Brian Evans to speak to all of the issues that you want to go over today. We can all agree that food safety is a high priority for Canadians, as it is for the Harper government. That is why our government continues to work with consumers, producers, industry and our provincial and territorial partners to ensure that our food safety system remains one of the best in the world. The safe food for Canadians act is the latest step in a five-year effort by our government to strengthen Canada's food safety system.

It fulfills the commitment we made to modernize food safety legislation when we introduced Canada's Food and Consumer Safety Action Plan in December 2007.

As you know, our government ordered an independent investigation of the Canadian food safety system following the listeria outbreak in 2008. The government committed to addressing each and every one of the 57 recommendations from that investigation led by Sheila Weatherill. In September 2009, we announced an initial investment of \$75 million to respond to the recommendations.

Honorables sénateurs, le gouvernement du Canada a présenté au Parlement le projet de loi S-11, Loi sur la salubrité des aliments au Canada, pour renforcer notre système de salubrité des aliments et réduire le chevauchement pour les producteurs d'aliments au Canada.

Le projet de loi donne à l'industrie des règles claires, cohérentes et directes en matière d'inspection et d'application. Les gens de l'industrie pourront ainsi mieux assumer leur responsabilité de garnir nos tablettes d'aliments sains.

Au cours de la première heure, le ministre fera son exposé, et il y aura une période de questions et de réponses.

Le greffier m'a informé que George Da Pont, président de l'Agence d'inspection des aliments, et Brian Evans, chef de la salubrité des aliments et vétérinaire en chef du Canada de l'Agence d'inspection des aliments du Canada, accompagnent le ministre.

Merci encore une fois d'avoir accepté notre invitation. C'est un honneur de vous accueillir ce matin.

[*Français*]

Je vous demanderais, monsieur le ministre, de faire votre présentation.

[*Traduction*]

L'honorable Gerry Ritz, C.P., député, ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire et ministre de la Commission canadienne du blé : Merci, monsieur le président. C'est évidemment avec plaisir que je comparais ce matin devant votre comité pour vous parler du projet de loi S-11, Loi sur la salubrité des aliments au Canada. Je suis accompagné par George Da Pont, président, et Brian Evans pour aborder les divers enjeux que vous voudrez bien soulever aujourd'hui. Nous pouvons tous convenir que la salubrité des aliments est une priorité absolue tant pour les Canadiens que pour le gouvernement Harper. Le gouvernement continue de collaborer avec les consommateurs, les producteurs, l'industrie et nos partenaires provinciaux et territoriaux pour que notre système de salubrité des aliments demeure l'un des meilleurs au monde. La Loi sur la salubrité des aliments au Canada est la plus récente mesure d'une initiative sur cinq ans entreprise par notre gouvernement pour renforcer le système de salubrité des aliments du Canada.

Cette loi donne suite à l'engagement que nous avons pris en vue de moderniser les lois sur la salubrité des aliments lorsque nous avons présenté en décembre 2007 le Plan d'action du Canada pour assurer la sécurité des produits alimentaires et de consommation.

Comme vous le savez, le gouvernement a commandé une enquête indépendante du système canadien de salubrité des aliments à la suite de l'éclosion de listériose en 2008. Le gouvernement s'est engagé à donner suite à chacune des 57 recommandations issues de cette enquête menée par Sheila Weatherill. En septembre 2009, nous avons annoncé un investissement initial de 75 millions de dollars pour répondre aux recommandations.

Among other things, we are providing Canadians with the information they need to reduce the risk of food-borne illness, through a new online food safety Web portal and national public information campaigns.

The 2010 Speech from the Throne reaffirmed the government's commitment to food safety, and Budget 2010 delivered an additional \$13 million to increase meat inspection capacity. The agency's capacity was bolstered again in 2011, with an additional \$100 million for inspector training, technology and science capacity.

This year's budget continued our government's support for food safety by providing \$51 million, over the next two years, to strengthen the food safety system.

Mr. Chair, I am pleased to report that the Harper government has hired over 700 net new inspectors since 2006 and has addressed each of the 57 recommendations given to us by Ms. Weatherill.

Canada's food safety environment is constantly changing. We live in a complex and increasingly integrated global economy. Food sources, food production and distribution methods are in a state of constant advancement.

Canadians are buying food that is imported from a growing range of countries, some of which have different regulatory systems to ours. Technology and innovation are changing food manufacturing processes, and keeping pace with the expectation for food safety is a challenge.

Inconsistencies in different inspection methods, with respect to how they address similar risks, must be addressed.

We cannot afford any inefficiencies or gaps in oversight caused by outdated or overlapping legislation. Canadians require a system that anticipates and prevents problems across the import and domestic supply chains, that targets areas of highest risk and that responds rapidly when a problem arises. This is why the government, working with industry, is taking action to deliver a strong, unified food safety system.

The safe food for Canadians act is the linchpin of our efforts to ensure the safety of all food products sold in Canada or exported by Canada, no matter what the source. This new act will simplify legislation, strengthen enforcement powers on imports and exports and will deliver stiff fines to anyone who purposely endangers the safety of our food.

Nous fournissons, entre autres, aux Canadiens l'information dont ils ont besoin pour réduire les risques d'intoxications alimentaires par l'entremise d'un nouveau portail Web sur la salubrité des aliments et de campagnes d'information publique nationales.

Le discours du Trône de 2010 a réaffirmé l'engagement du gouvernement à renforcer le système de salubrité des aliments, et le budget de 2010 prévoyait 13 millions de dollars supplémentaires pour accroître la capacité en matière d'inspection des viandes. La capacité de l'ACIA a encore été accrue grâce au budget de 2011 qui a affecté 100 millions de dollars additionnels à l'ACIA pour la formation des inspecteurs, les technologies et les capacités scientifiques.

Dans le présent budget, le gouvernement maintient son appui à l'égard de la salubrité des aliments en investissant 51 millions de dollars sur deux ans en vue de renforcer le système de salubrité des aliments.

Monsieur le président, j'ai le plaisir de rapporter que le gouvernement Harper a embauché plus de 700 nouveaux inspecteurs depuis 2006 et a donné suite à la totalité des 57 recommandations formulées par Sheila Weatherill.

Au Canada, l'environnement en matière de salubrité des aliments est en constante évolution. Nous vivons dans une économie mondiale complexe et de plus en plus intégrée. Il y a constamment des avancées dans les sources d'aliments, ainsi que les méthodes de production et de distribution des aliments.

Les Canadiens achètent des aliments importés depuis un nombre croissant de pays, dont certains sont dotés de systèmes réglementaires différents. La technologie et l'innovation modifient les processus de fabrication des aliments, et il est difficile de répondre aux attentes en matière de salubrité des aliments.

Il faut corriger les incohérences entre les diverses méthodes d'inspection en ce qui a trait à la manière de traiter des risques semblables.

Nous ne pouvons pas avoir de manques d'efficacité ou de lacunes en matière de surveillance en raison de lois dépassées ou qui se chevauchent. Les Canadiens ont besoin d'un système qui permet de prévoir et de prévenir les problèmes tout au long de la chaîne d'approvisionnement des produits nationaux et des produits importés; de cibler les secteurs qui posent les risques les plus élevés; et d'intervenir rapidement lorsqu'un problème survient. C'est pourquoi le gouvernement, en collaboration avec l'industrie, prend des mesures pour offrir un système de salubrité des aliments solide et unifié.

La Loi sur la salubrité des aliments au Canada est l'instrument principal de nos mesures en vue de nous assurer de la salubrité de tous les produits alimentaires vendus au Canada ou exportés, peu importe la source. Cette nouvelle loi simplifiera la législation et renforcera les pouvoirs d'application de la loi pour les importations et les exportations. De plus, de lourdes amendes seront imposées à ceux qui mettent intentionnellement en danger la salubrité de nos aliments.

These fines will no longer be a cost of business; they will be strong deterrent for those who are thinking of cutting corners or tampering with our foodstuffs.

Everything that this act does will ultimately make food safer for Canadians. This is our primary goal. For example, the legislation will help inspectors by making their job more consistent and straightforward. Streamlined requirements, in a single piece of legislation, will make it easier for industry to fully understand their responsibilities and to comply. Industry will also have better access to international markets through improved certification and exports.

The new legislation will help align our food safety system with those of our key international trading partners, particularly the United States.

In January of 2011, President Obama signed the new U.S. Food Safety Modernization Act, giving the Food and Drug Administration in the U.S. increased authority to prevent food-borne illnesses. The U.S. act also includes provisions for recognizing other countries' systems, which provides an opportunity for us, here in Canada, to seek recognition and to strengthen our agency's close working relationship with the U.S. FDA. Our government will never rest on its laurels. We recognize that strengthening our food safety system is a continuous process, and we are fully committed to it.

We also recognize that an effective food safety system requires collaboration between government partners, industry and consumers. We are actively engaged in working with those partners to prepare for and respond to new and emerging risks to food safety.

As always, our goal is to ensure that our food safety system remains one of the best in the world for our families, for our industry and for all Canadians.

Thank you. I look forward to your questions.

The Chair: Thank you, minister.

Senator Plett: Again, welcome, minister. I look forward to the passage of Bill S-11. I think it is wonderful legislation. One of the things that has been raised in the other place, in the media, in some of the questions I heard when I made my speech the other day and again in my honourable colleague's address to our chamber yesterday, is the concern about budget cuts. I know that whatever budget restraints there are in Bill C-38 are not in this legislation, but I believe that CFIA reductions will total about \$56 million, over a time period, and that this is at least largely offset by \$52 million in new dollars directly for food safety. The complaints have been that inspectors are being cut, and you already said that there are 700 net new jobs that our government has created — meat inspectors. I am from the province of

Ces amendes ne seront plus qu'un simple coût de fonctionnement; elles serviront de mesure dissuasive importante à l'égard de ceux qui veulent brûler des étapes ou altérer des produits alimentaires.

Tout ce qu'apporte cette loi contribuera ultimement à améliorer la salubrité des aliments pour les Canadiens. Et c'est là notre principal objectif. Par exemple, la loi aidera les inspecteurs en rendant leur travail plus cohérent et plus simple. Grâce aux exigences réglementaires simplifiées en une seule loi, il sera plus facile pour l'industrie de comprendre ses responsabilités et de s'y conformer. L'industrie profitera d'un accès accru aux marchés internationaux grâce à la certification améliorée des exportations.

La nouvelle loi contribuera à harmoniser notre système de salubrité des aliments avec ceux de nos principaux partenaires internationaux, notamment les États-Unis.

En janvier 2011, le président Obama a signé la nouvelle Food Safety Modernization Act. Cette loi confère à la Food and Drug Administration des pouvoirs accrus pour prévenir les maladies d'origine alimentaire. La loi américaine renferme également des dispositions permettant de reconnaître les systèmes d'autres pays, ce qui donne au Canada la possibilité d'obtenir une reconnaissance de la FDA et de renforcer les relations de travail étroites établies entre l'ACIA et cet organisme américain. Notre gouvernement ne se reposera jamais sur ses lauriers. Nous reconnaissons que le renforcement de notre système de salubrité des aliments est un processus continu, et nous sommes pleinement engagés dans ce processus.

Nous reconnaissons également qu'un système efficace de salubrité des aliments exige une collaboration entre les partenaires gouvernementaux, l'industrie et les consommateurs. Nous sommes activement engagés à travailler avec nos partenaires pour nous préparer aux risques émergents en matière de salubrité des aliments et y répondre.

Comme toujours, notre but est de veiller à ce que notre système de salubrité des aliments demeure l'un des meilleurs au monde pour nos familles, l'industrie et tous les Canadiens.

Merci. Je répondrai avec plaisir à vos questions.

Le président : Merci, monsieur le ministre.

Le sénateur Plett : Encore une fois, bienvenue, monsieur le ministre. Il me tarde que le projet de loi S-11 soit adopté. À la Chambre, dans les médias, dans les questions que j'ai entendues lorsque j'ai fait mon exposé l'autre jour et encore une fois lors de l'intervention de mon collègue au Sénat, les gens s'inquiètent notamment des compressions budgétaires. Je sais que les compressions contenues dans le projet de loi C-38 ne se trouvent pas dans la présente mesure législative, mais je crois comprendre que les compressions à l'ACIA seront de l'ordre d'environ 56 millions de dollars sur une certaine période et qu'elles sont considérablement neutralisées par des investissements de 52 millions pour la salubrité alimentaire. Les gens se plaignent que vous réduisiez le nombre d'inspecteurs, et

Manitoba. One of the issues in the provinces of B.C., Saskatchewan and Manitoba is that federal inspectors were, in many cases, doing the jobs of bureaucrats, and the federal government was subsidizing some of them. I think there are some changes being made.

Can you confirm to this committee, on the issues of provincial meat inspection and labelling, that the opposition is mistaken in some of their assertions and that our provinces will be treated the same as Ontario, Quebec, the Atlantic provinces and Alberta in this regard?

Mr. Ritz: In your outline, you have basically framed the answer. It is a little short-sighted to focus only on the \$56 million that we have identified as efficiencies. They are not cuts but efficient ways of doing business. There are new technologies and new innovative ways to administer the same level of service, and we are able to save taxpayers \$56 million over the next three years. At the same time, during that time frame, we are injecting \$151 million of new money into the food safety system — \$100 million from last year's budget and \$51 million from this year's. The \$51 million will be spent over the next two years and the \$100 million over five years, so, at the same time as we are finding efficiencies of \$56 million, we are injecting \$151 million new dollars over that same time frame. It is more than a wash; there is actually a net gain. The \$100 million will be predicated on innovation, technologies, e-certificates and a lot of things to modernize our food safety system and get up to the speed of commerce, which is a good thing. This is what industry has been asking for.

As to the inspector numbers, as I have often said, they do not grow on trees. These are highly intelligent, trained people who do a tremendous job for us. We continue to add to those ranks as the demand increases. Since 2006, we have added 700 net new, front-line people. At the same time, we are looking at changes, as you mentioned, in British Columbia, Saskatchewan and Manitoba. They did not have the capacity to look after their own provincial plants, so we had federal inspectors doing provincial work. We were recouping about 17 cents on the dollar in that work. We gave the affected provinces the opportunity to either pay the other 83 cents or go back to a provincial system. We would either withdraw services or ask for the full cost. They have chosen to move back to a provincial system.

Some of those 56 inspectors doing that job who now are on the federal payroll may choose to put on a provincial coat and stay in their own area. They could have family members in school and

vous avez dit plus tôt que notre gouvernement a créé 700 nouveaux postes — des inspecteurs des viandes. Je suis du Manitoba. En Colombie-Britannique, en Saskatchewan et au Manitoba, le problème était notamment que les inspecteurs fédéraux faisaient, dans bien des cas, le travail des fonctionnaires, et le gouvernement fédéral en subventionnait certains. Je crois que certains changements sont apportés.

En ce qui a trait aux questions de l'inspection des viandes et de l'étiquetage sur la scène provinciale, pouvez-vous nous confirmer que l'opposition se trompe lorsqu'elle dit que nos provinces seront traitées à cet égard au même titre que l'Ontario, le Québec, les provinces de l'Atlantique et l'Alberta?

M. Ritz : Vous avez en gros répondu à votre question. Ce serait un manque de vision que de mettre uniquement l'accent sur les 56 millions que nous considérons comme des gains d'efficacité. Il ne s'agit pas de compressions; ce sont des moyens efficaces de fonctionner. Il y a de nouvelles technologies et des façons novatrices d'assurer le même service, et cela nous permet de faire économiser 56 millions aux contribuables au cours des trois prochaines années. Dans la foulée, au cours de la même période, nous investirons 151 millions de fonds additionnels dans le système de salubrité des aliments, soit 100 millions qui proviennent du budget du dernier exercice et 51 millions qui proviennent du présent exercice. Les 51 millions seront dépensés au cours des deux prochaines années, et les 100 millions seront écoulés sur cinq ans. Bref, d'un côté nous avons des gains d'efficacité de l'ordre de 56 millions, et de l'autre nous investissons 151 millions de fonds additionnels au cours de la même période. C'est loin d'être une réduction; il y a en fait un gain net. Les 100 millions seront investis dans l'innovation, les technologies, les certifications électroniques et d'autres éléments en vue de moderniser notre système de salubrité des aliments et de suivre le rythme de l'industrie, ce qui est une bonne chose. C'est ce que l'industrie demandait.

Pour ce qui est du nombre d'inspecteurs, comme je l'ai souvent dit, ils ne poussent pas dans les arbres. Il s'agit de personnes très intelligentes et très bien formées qui accomplissent un travail remarquable. Nous continuons d'augmenter nos effectifs à mesure que la demande croît. Depuis 2006, nous avons embauché 700 nouveaux employés de première ligne. Par la même occasion, comme vous l'avez mentionné, nous apportons des changements en Colombie-Britannique, en Saskatchewan et au Manitoba. Ces provinces n'avaient pas la capacité d'inspecter leurs propres établissements provinciaux. Les inspecteurs fédéraux s'en chargeaient donc. Nous récupérons environ 17 cents par dollar; nous avons donné le choix aux provinces concernées de payer le manque à gagner, soit 83 cents, ou de retourner à un système provincial. Elles avaient le choix d'assumer la totalité des coûts ou nous arrêtons d'assurer les services. Elles ont choisi de retourner à un système provincial.

Parmi les 56 inspecteurs concernés qui travaillent actuellement pour le gouvernement fédéral, certains choisiront peut-être d'enfiler un uniforme provincial et de rester dans leur région. Ils

those types of things. It will be their decision. We are hopeful that we can recoup those people. If not, we will have to hire replacement inspectors to put them in other logistical areas.

At the end of the day we are not losing inspectors. They will still be there doing the job, but at the provincial level, not the federal level.

Senator Peterson: Minister, thank you for being here this morning to help us through this.

As I said yesterday, we are happy to see the government moving ahead on modernizing food safety and legislation in Canada, and I trust you are mindful and proud of the work that Sheila Weatherill did in her studies. I believe the shortage of inspection resources emerged as the main theme of her report. If we are not able to enforce regulations to prevent a major outbreak and outbreaks are not reduced, if we do not have the people there to do the jobs, it will not matter how well this bill is crafted. Given this, we have the outline. How do we execute effectively? This is where I hope you can help us this morning.

After the budget cuts, will the agency have the inspection staff needed to make sure the food safety oversight system is functioning properly to ensure the safety of food in Canada?

Mr. Ritz: The short answer is yes. I would like to correct a couple of things in your preamble though.

Sheila Weatherill's report never talked about shortages or lack of capacity. She talked about and identified gaps and overlaps. She said we needed to focus more on communications with our partners at the provincial level, we needed to work more with industry, and that is what we have sought to do with this latest change.

This is actually the fifty-seventh or the last recommendation to be addressed. We have done that over the last three years with budget increases. There are no budget cuts in this budget. This is the deficit reduction action plan, which is separate from the budget. As I have just explained to Senator Plett, at the same time we identified \$56 million in efficiencies, we are injecting \$151 million in new dollars to bolster and build on the great job that is done by CFIA.

As you will know, this is the third kick at this from a government perspective. The Liberals, in 2005 I believe, had a Bill C-51, if I remember the number correctly, that tried to do this. We took one run at it earlier. This is the third incarnation. I think the third time is the charm and we have it right here. There

ont peut-être des enfants qui vont à l'école. Ce sera leur décision. Nous espérons que ces inspecteurs demeurent à notre emploi. Autrement, nous devons engager des gens pour les remplacer et les affecter ailleurs dans l'organisme.

En fin de compte, nous ne perdons pas d'inspecteurs. Ils continueront de faire leur travail, mais ils travailleront pour les gouvernements provinciaux, au lieu du gouvernement fédéral.

Le sénateur Peterson : Monsieur le ministre, merci de votre présence et de votre aide au sujet du projet de loi.

Comme je l'ai dit hier, nous sommes heureux de constater que le gouvernement va de l'avant avec la modernisation du système de salubrité des aliments et de la loi en la matière au Canada, et je suis certain que vous êtes reconnaissant et fier du travail réalisé par Sheila Weatherill dans le cadre de ses examens. Je crois que le thème principal qui en est ressorti était l'insuffisance des ressources pour les inspections. Si nous ne sommes pas capables de faire appliquer les règlements en vue de prévenir une épidémie majeure ou de réduire les éclosions, si nous n'avons pas les ressources humaines pour accomplir la tâche, ce beau projet de loi ne vaudra rien. Cela étant dit, nous avons les grandes lignes. Comment les mettrons-nous efficacement en oeuvre? Voilà l'aspect au sujet duquel vous pourrez, je l'espère, nous éclairer.

À la suite des compressions, est-ce que l'ACIA aura suffisamment d'inspecteurs pour s'assurer que le système de surveillance de la salubrité des aliments fonctionne adéquatement et ainsi veiller à la salubrité des aliments au Canada?

M. Ritz : La réponse courte est oui, mais j'aimerais corriger certains éléments de votre intervention.

Dans son rapport, Sheila Weatherill ne parle jamais d'un manque d'effectif ou d'une capacité insuffisante. Elle mentionne des lacunes et des chevauchements. Elle dit que nous devrions mettre davantage l'accent sur la communication avec nos partenaires provinciaux et collaborer davantage avec l'industrie, et c'est ce que nous cherchons à faire avec le plus récent changement.

Il s'agit en fait de la 57e recommandation, la dernière, à laquelle nous donnons suite. Nous l'avons fait au cours des trois dernières années avec des hausses budgétaires. Le présent budget ne comporte pas de compressions. Il s'agit du plan d'action pour réduire le déficit, ce qui n'est pas la même chose. Comme je viens de l'expliquer au sénateur Plett, nous avons trouvé des gains d'efficacité de l'ordre de 56 millions de dollars et nous avons investi 151 millions de fonds additionnels en vue de renforcer l'excellent travail accompli par l'ACIA et d'en tirer profit.

Comme vous le savez, c'est la troisième initiative en la matière de la part du gouvernement. En 2005, je crois que les libéraux ont proposé le projet de loi C-51, si ma mémoire est bonne, qui essayait d'aborder la question. Nous avons aussi essayé de le faire plus tôt. Il s'agit de la troisième mouture. Comme on dit, jamais

is a good combination and a good balance in what is required by government, taxpayer money and industry to make sure our food is safe.

Senator Peterson: Minister, I do think the Weatherill report did focus on adequate resources in terms of the people. In that regard, you said on many occasions and replied to questions that the government has hired over 700 inspectors since 2006. How many of these are actually food inspectors as opposed to plant, insect and other inspectors?

Mr. Ritz: Everything CFIA does is risk-based. They focus on the potential problems that may occur and they put resources into that. Much of what inspectors do, whether it is food or front line, is interoperable. This bill seeks to ensure they have the training and capacity to do much of that.

This bill condenses four acts, four directions, to CFIA inspectors into one, which will give them overall training to be more effective and more efficient than they are now. The problems we are running into with multiple food lines through a plant relate to the different protocols for each of those lines. In the case of a company that makes chicken soup with vegetables there are protocols for the chicken and there are protocols for the vegetable, and sometimes they are at across purposes. If there is a recall on that particular product, there are different procedures for a recall for one can of soup. It is the most redundant, arcane system you could imagine.

This seeks to clarify a lot of that so the jobs of our 700 new inspectors, which will give us some 3,500 overall, in rough numbers, will be more predictable and more efficient. There will actually be better quality inspection with the same number of people, and we will continue to add jobs as required.

Senator Peterson: I understand you have audited the meat inspectors but not poultry and fish.

In the 2012 budget, CFIA is left with less money than they had prior to the Maple Leaf Foods' outbreak and there will be fewer people. I am having trouble with the number of inspectors and the fact that about 500 of them are term employees. Are they all going to be renewed? How do we know where these people stand? They really do not show up.

Mr. Ritz: I am not certain of the exact basis on which you are framing that question, senator. We continue to add numbers to CFIA, focusing on front-line inspectors. That is where the work is done. Of course they need support staff, they need science, and they need everything else to bolster them so we continue to build the capacity of the overall operation. At some points we have also continually analyzed the efficiencies and the effectiveness of what

deux sans trois, et voilà le projet de loi. Il y a une bonne combinaison et un bon équilibre entre ce qui est demandé du gouvernement, des contribuables et de l'industrie pour nous assurer de la salubrité de nos aliments.

Le sénateur Peterson : Monsieur le ministre, je crois vraiment que le rapport Weatherill a mis l'accent sur les ressources humaines adéquates. À cet égard, vous avez dit à de nombreuses reprises que le gouvernement a embauché plus de 700 inspecteurs depuis 2006. Parmi eux, combien y a-t-il en fait d'inspecteurs des aliments comparativement aux inspecteurs de végétaux, d'insectes, et cetera?

M. Ritz : Tout ce que l'ACIA fait est axé sur le risque. L'organisme met l'accent sur les problèmes potentiels et y affecte les ressources nécessaires. Les tâches des inspecteurs, soit les tâches en ce qui a trait aux aliments ou le travail de première ligne, sont majoritairement interoperables. Le présent projet de loi cherche à s'assurer que les inspecteurs possèdent la formation et la capacité d'en faire une grande partie.

Le projet de loi condense quatre lois, quatre directives, concernant les inspecteurs de l'ACIA en une seule, ce qui leur donnera la formation globale pour être encore plus efficaces. Les chaînes de production multiples dans un même établissement nous posent problème en raison des différents protocoles pour chaque chaîne. Dans le cas d'une entreprise qui fabrique de la soupe au poulet avec des légumes, il y a des protocoles pour le poulet et des protocoles pour les légumes, et les protocoles sont parfois opposés. Si une soupe en conserve fait l'objet d'un rappel, différentes procédures entrent en ligne de compte. Il s'agit du système le plus redondant et le plus nébuleux que vous pouvez imaginer.

Le projet de loi vise à préciser beaucoup de ces points. Les tâches de nos 700 nouveaux inspecteurs, ce qui porte leur nombre à environ 3 500, seront ainsi plus prévisibles et se feront plus efficacement. L'inspection sera en fait de meilleure qualité avec le même nombre de personnes, et nous continuerons d'embaucher des inspecteurs en fonction des besoins.

Le sénateur Peterson : Je crois comprendre que vous avez rencontré des inspecteurs des viandes, mais pas d'inspecteurs des pêches ou de volaille.

Dans le budget de 2012, l'ACIA a moins d'argent que ce qu'elle avait avant l'éclosion dans les installations des Aliments Maple Leaf, et il y aura moins de gens. J'ai de la difficulté avec le nombre d'inspecteurs et le fait qu'environ 500 d'entre eux soient des employés nommés pour une période déterminée. Seront-ils tous renouvelés? Comment savons-nous ce qui se passe avec ces gens? Cela ne ressort pas vraiment.

M. Ritz : Monsieur le sénateur, je ne suis pas certain des éléments sur lesquels vous fondez votre question. Nous continuons d'embaucher du personnel au sein de l'ACIA, et l'accent est mis sur les inspecteurs de première ligne. Voilà le domaine où le travail est fait. Ils ont bien entendu besoin de personnel de soutien; ils ont besoin de données scientifiques. Ils ont besoin de tout le reste pour les soutenir et ainsi nous permettre

is being done. You will see people numbers ebb and flow. You will see resources ebb and flow as we identify these efficiencies and continue to do a world-class job at CFIA.

Senator Peterson: Streamlining is a wonderful thing, but actually being able to do the job is the issue here. For the first time we are going to regulate imports and that is another good thing.

Mr. Ritz: Not for the first time; we have always regulated imports. There has been a misunderstanding that we somehow overshadow domestic a lot more than we do imports, which is absolutely false.

Senator Peterson: We currently inspect only 2 per cent of imports, so it will be increased and will require more people to carry out the actions. This is where we are having trouble determining whether you have adequate staff to do that.

Mr. Ritz: Senator, I am hopeful then that you will support the budget that puts another \$51 million into CFIA coffers.

Senator Peterson: Again, that will not all go to CFIA. You can talk about numbers all you want, but it will not all go to CFIA.

The Chair: Question, please.

Senator Peterson: I am getting there.

We have a bill that enhances food safety and oversight, which is good. At the same time we have severe budget cuts, which is not so good.

Mr. Ritz: Senator, they are not budget cuts, they are efficiencies.

Senator Peterson: I am getting to the question. You are getting ahead of me again.

Would the minister agree to an amendment to the bill that would require an annual third-party audit be done each year to ensure that there are adequate resources to enforce this new bill?

Mr. Ritz: I would actually need to see how that would be written, senator. I certainly have no problem, and we have third-party adjudication ongoing. Countries we deal with come in and do those audits. Those audits are then made available to us to see if there are any shortfalls or anything they want done differently. A number of audits are done on CFIA that underscore the value that CFIA produces. Every time we are adjudicated by international groups we come back with A-plus ratings. Therefore I am more than happy to entertain an amendment like that, although it might be somewhat redundant in that we

de continuer à renforcer la capacité de l'ensemble de l'organisme. De plus, nous avons analysé régulièrement les gains d'efficacité réalisés. Vous constaterez une fluctuation des effectifs. Vous constaterez une fluctuation des ressources à mesure que nous trouvons des gains d'efficacité et continuons d'accomplir un travail de calibre mondial au sein de l'ACIA.

Le sénateur Peterson : La rationalisation est une chose merveilleuse, mais il faut en fait être en mesure d'accomplir la tâche. Ce sera la première fois que nous réglerons les importations, et c'est une autre bonne chose.

M. Ritz : Ce ne sera pas la première fois; nous avons toujours réglementé les importations. Il y a un malentendu; c'est totalement faux que nous occupons beaucoup plus des produits nationaux que des importations.

Le sénateur Peterson : Actuellement, nous inspectons seulement 2 p. 100 des importations. Il y aura une augmentation, et nous aurons besoin de plus de gens pour ce faire. Nous avons de la difficulté à déterminer si nous avons suffisamment de personnel pour répondre aux besoins.

M. Ritz : Monsieur le sénateur, j'espère donc que vous soutiendrez le budget qui affecte 51 millions en fonds additionnels à l'ACIA.

Le sénateur Peterson : Encore une fois, cette somme n'ira pas entièrement à l'ACIA. Vous pouvez citer les chiffres comme bon vous semble, mais ce montant ne sera pas entièrement affecté à l'ACIA.

Le président : Une question, s'il vous plaît.

Le sénateur Peterson : J'y arrive.

D'un côté, nous avons un projet de loi qui améliore la salubrité et l'inspection des aliments; c'est une bonne chose. De l'autre, nous avons des compressions budgétaires sévères; ce n'est pas très positif.

M. Ritz : Monsieur le sénateur, il ne s'agit pas de compressions, mais bien de gains d'efficacité.

Le sénateur Peterson : J'arrive à ma question. Vous me devancez encore une fois.

Est-ce que le ministre serait prêt à accepter un amendement au projet de loi qui exigerait la tenue d'un audit annuel par une tierce partie pour nous assurer de la présence de ressources adéquates pour mettre en application le nouveau projet de loi?

M. Ritz : Monsieur le sénateur, je devrai tout d'abord voir cela par écrit. Cela ne me dérange évidemment pas, et des décisions par une tierce partie sont en fait déjà possibles. Nos partenaires commerciaux réalisent des audits, qui nous sont par la suite remis pour nous permettre de voir s'il y a des lacunes ou si les autorités veulent que nous fassions quelque chose différemment. L'ACIA fait l'objet d'un certain nombre d'audits, ce qui témoigne de la qualité de l'organisme. Chaque fois que les groupes internationaux procèdent à des vérifications, nous obtenons des A+. Par conséquent, je recevrai avec joie un tel amendement,

would go through one more audit. Certainly, if that makes you feel safer, put the amendment forward and we will have a look at it.

Senator Peterson: I think it would, and not just for me but also for the Canadian people.

Mr. Ritz: Who would you have in mind to audit?

Senator Peterson: I think it would be an arm's-length third party.

Mr. Ritz: Do you have an idea of who would have the capacity to do that?

Senator Peterson: I am presenting this here and I am glad to hear you are willing to accept that as a future consideration. I think it would be good. The Canadian people would feel assured, and each year we would say we have the resources, we have the money and the job is being done.

Mr. Ritz: Of course our reports to Parliament would give you that as well.

Senator Peterson: I know, but this would solidify it a bit more.

Mr. Ritz: I would certainly entertain the idea. I do wonder who you feel would have the ability to do that, what third party you would have in mind that would actually have the capacity to do that.

Senator Peterson: We will put our mind to that in the next few days. The fact you said you are amenable to this will now give me renewed hope.

Mr. Ritz: Early in the day I am as amenable as hell.

[*Translation*]

Senator Maltais: Welcome, minister. We are very glad to have you with us today, and we thank you for coming.

Congratulations on cleaning up the food inspection legislation. I think it was about time, especially since Canada is increasingly opening itself up to international markets. Consequently, specific rules must be followed.

Minister, a new culture has developed over the past 20 years — agriculture or a new culture; call it as you like — and I am talking about organics. Consumers seem to have difficulty making sense of it all to ensure that the organic products on the market are genuine and have been checked by your department. Consumers are often very worried about the origin and the quality of organic products.

[*English*]

Mr. Ritz: That is a good question. With a country like Canada that has the ability to produce food far more efficiently and effectively than other countries, we export between 50 and

même si c'est quelque peu redondant, parce que nous devons faire l'objet d'un autre audit. Si cela peut vous rassurer, proposez l'amendement, et nous l'examinerons.

Le sénateur Peterson : Je crois que cela me rassurerait, ainsi que tous les Canadiens.

M. Ritz : Qui avez-vous en tête pour mener à bien cet audit?

Le sénateur Peterson : Je pense que cela devrait être une tierce partie indépendante.

M. Ritz : Avez-vous une idée d'un organisme qui en aurait la capacité?

Le sénateur Peterson : Je propose cette idée, et je suis ravi de vous entendre dire que vous acceptez de la considérer. Ce serait une bonne chose. Les Canadiens seraient ainsi rassurés, et nous pourrions dire chaque année que nous avons les ressources et l'argent et que le travail est fait.

M. Ritz : Ces données se trouvent déjà bien entendu dans nos rapports au Parlement.

Le sénateur Peterson : Je le sais, mais cela le renforcerait un peu plus.

M. Ritz : Je suis tout à fait prêt à considérer votre idée. Je me demande bien quel organisme a en fait la capacité, selon vous, de le faire.

Le sénateur Peterson : Nous nous pencherons sur la question au cours des prochains jours. Votre engagement à considérer un tel amendement me redonne espoir.

M. Ritz : C'est tôt le matin que je suis le plus conciliant.

[*Français*]

Le sénateur Maltais : Bienvenue, monsieur le ministre. Nous sommes très heureux de vous avoir parmi nous aujourd'hui et nous vous en remercions.

Je vous félicite de mettre de l'ordre dans la Loi sur l'inspection alimentaire. Je crois qu'il était grand temps, d'autant plus que le Canada s'ouvre de plus en plus aux marchés internationaux et, par conséquent, nous devons nous conformer à des règles précises.

Monsieur le ministre, une nouvelle culture s'est développée au cours des 20 dernières années — une agriculture ou une nouvelle culture, appelons cela comme on veut —, et il s'agit de la culture biologique. Les consommateurs semblent avoir de la difficulté à s'y retrouver pour s'assurer que les produits biologiques sur le marché sont de vrais produits biologiques et qu'ils ont été contrôlés par votre ministère; les consommateurs sont souvent très inquiets de la provenance et de la qualité des produits biologiques.

[*Traduction*]

M. Ritz : C'est une bonne question. Étant donné que le Canada a la capacité de cultiver des aliments beaucoup plus efficacement que d'autres pays, nous exportons de 50 à 85 p. 100

85 per cent of what we produce. At the same time, we import 50 per cent of our domestic consumption. That speaks to the variety that Canadian consumers are demanding. It is an ongoing job. It is one you will never be done with and it is something that CFIA continues to evolve to do.

On the organics file, we, as a government, have brought forward an organic logo that is now agreed to by our U.S. counterparts and the European Union. We have that in play as well, which gives us the reciprocity and operability to export and import from other countries recognizing their standards. You will always have people who will cheat, and it is sometimes hard to catch them. That is why we rely on consumers at the front line to say, "I bought this. I looked at it. I do not think it is right." When they make those claims and give us a call we will follow them up and ensure, whoever is putting that organic label on their product, it is organic.

There are standards. There is a very robust industry. One of our fastest growing agricultural sectors is organic; the demand is there. It is not just a price point. It is people looking for that value in their organic products.

You will often hear stories about how it is more nutrient rich, quality of food and so on. I have never seen science to prove that, but there are people who are assured that when it says organic, they are not getting insecticides or pesticide residue. We have just completed studies on those residues in other food products. We have a 99.6 per cent capacity to have none, so all our food in Canada is safe; the organics just go that one extra step.

[*Translation*]

Senator Maltais: Thank you very much, minister. That will reassure consumers.

A debate took place earlier this year in Quebec, in the spring. I do not know whether this is your department's responsibility or it only comes under the provincial government's jurisdiction. I am talking about the famous debate on halal and kosher meats. Does the federal government have the authority to inspect those slaughterhouses, and is that done according to the standards prescribed in your department's legislation?

[*English*]

Mr. Ritz: If it is a federal plant, we do. There are a couple that are, and we certainly do inspect them. The only difference in kosher or halal is the actions undertaken in the slaughter of the animal. As far as handling, cutting, wrapping and labelling goes, it is all exactly the same. The only thing is the ritual process that goes through as it is slaughtered.

Senator Mercer: Thank you for being here. We appreciate it. The spirit of the legislation is good. I am concerned that you have continued to refer to \$56 million in efficiencies within the CFIA.

de notre production, mais nous importons également 50 p. 100 des aliments consommés au pays. Cela témoigne de la variété exigée par les consommateurs canadiens. C'est un travail continu. C'est quelque chose qui n'aura pas de fin, et l'ACIA évolue continuellement en vue d'aborder la question.

Pour ce qui est des produits biologiques, le gouvernement a adopté un logo certifié biologique qui est maintenant accepté par nos homologues américains et européens. Cet élément nous donne la réciprocité et l'exploitabilité pour nous permettre d'exporter nos produits, d'en importer et de reconnaître les normes des autres pays. Des gens essayeront toujours de tricher, et c'est parfois difficile de les attraper. Voilà pourquoi nous demandons l'aide des consommateurs, des gens directement concernés. Si les gens achètent un produit, l'examinent et se disent que ce n'est pas correct et qu'ils nous en font part, nous vérifierons auprès du fabricant qui a apposé la mention biologique sur le produit que c'est bien un produit biologique.

Il y a des normes. Il s'agit d'une industrie très solide. Le secteur des produits biologiques est en forte croissance; il y a une demande. Ce n'est pas seulement une question de prix. Des gens recherchent cette valeur dans leurs produits biologiques.

On entend souvent dire que ces produits sont plus riches en nutriments et sont de plus grande qualité. Je n'ai jamais rien vu qui le prouve, mais les gens sont persuadés qu'ils n'ingéreront pas de résidus d'insecticides ou de pesticides lorsque c'est un produit biologique. Nous venons de terminer des études sur les résidus présents sur les autres produits. Nos résultats nous indiquent que dans 99,6 p. 100 des cas, il n'y a pas de résidus. Bref, les aliments au Canada sont salubres; les producteurs biologiques poussent tout simplement la barre un peu plus loin.

[*Français*]

Le sénateur Maltais : Merci beaucoup, monsieur le ministre; cela va rassurer les consommateurs.

Un débat au Québec s'est déroulé plus tôt cette année, au printemps. Je ne sais pas si cela relève de votre ministère ou si c'est uniquement du ressort du gouvernement provincial; il s'agit du fameux débat sur les viandes halal et casher. Le gouvernement fédéral a-t-il autorité pour l'inspection de ces abattoirs et est-ce fait selon les normes édictées dans les lois de votre ministère?

[*Traduction*]

M. Ritz : Si c'est un établissement fédéral, nous le faisons. Il y en a deux ou trois dont c'est le cas, et nous les inspectons évidemment. La seule différence dans les viandes casher ou halal se situe dans les méthodes utilisées pour abattre l'animal. Pour ce qui est de la manutention, du découpage, de l'emballage et de l'étiquetage, c'est exactement la même chose. La seule différence se situe dans les processus rituels au moment de l'abattage.

Le sénateur Mercer : Merci de votre présence. Nous vous en sommes reconnaissants. L'esprit du projet de loi est pertinent. Je trouve inquiétant que vous continuiez à dire qu'il y a des gains

“Efficiencies” is a euphemism for many other things, and some of us read different things into it. Tell me about these efficiencies. That \$56 million is not pocket change. Those are big efficiencies to find within a department that is not that large. Tell me about the efficiencies.

Mr. Ritz: I can tell you overall, senator. We looked at these over the last year, identifying what we felt could be done better by industry, what could be done better by overlaps we are finding between us and our provincial colleagues that do some food safety as well, public health and so forth. However, I think Dr. Evans could probably outline the efficiencies better than I. He is the hands-on guy.

Dr. Brian Evans, Chief Food Safety Officer and Chief Veterinary Officer of Canada, Canadian Food Inspection Agency: Thank you for the question. Certainly CFIA does not operate in isolation. For example, we are part of a broader portfolio, reporting to the minister with our colleagues at Agriculture and Agri-Food Canada.

In some of the areas, efficiencies are everything from reviewing how we collectively manage the resources at the portfolio level. In that regard, Agriculture Canada had its own oversight for fleet management across the country in the past. CFIA has been recognized by Treasury Board and others as one of the leading examples of management on expenditure and fleet management in the country. As a small example, one area is bringing those two units together under a single management structure.

At the same time, we have had a history at CFIA of collaboration. Government has undertaken the more broad Shared Services initiative, for example, from an information management technology. We, at the CFIA, work with agriculture in terms of common software and our people management systems. We are continuing to expand that level of integration in our informatic services across the country to try to avoid redundancy in key areas in that regard.

Our support in other areas — in terms of our collaboration at legal services perspective — operating at the portfolio level business brings a high efficiency. We continue to look at opportunities with other government partners, beyond agriculture, in terms of shared facilities, such as research and laboratory facilities. We also look to consolidate, where possible, areas of common expertise and maximize those efforts collectively, not just within the federal system, but also using the academic sectors in Canada and the campuses that they bring to the table in areas of our mandate, whether on animal or plant health or the food safety side.

When we talk beyond the Shared Services initiatives, some the efficiencies relate directly to the training aspect of our staff, looking at common ways of utilizing core curricula for day one competencies. This is to ensure what we are doing not only

d’efficacité de l’ordre de 56 millions de dollars au sein de l’ACIA. L’expression « gains d’efficacité » est un euphémisme pour dire beaucoup de choses, et certains d’entre nous comprennent en fait autre chose. Parlez-moi de ces gains d’efficacité. Ce n’est pas un montant négligeable. Il s’agit de gros gains d’efficacité à trouver au sein d’un ministère qui n’est pas très grand. Parlez-m’en.

M. Ritz : Monsieur le sénateur, je peux vous en parler de manière générale. Nous avons examiné le tout au cours de l’année dernière; nous avons cherché ce que l’industrie pourrait mieux faire et ce qui pourrait être mieux fait relativement aux chevauchements que nous constatons entre ce que nous et nos collègues provinciaux faisons en matière de salubrité alimentaire et de santé publique. Toutefois, je crois que Dr Evans serait mieux placé que moi pour vous en parler. Il s’y connaît.

Dr Brian Evans, chef de la salubrité des aliments et vétérinaire en chef du Canada, Agence canadienne d’inspection des aliments : Merci de votre question. C’est évident que l’ACIA ne fonctionne pas en vase clos. Par exemple, nous faisons partie d’un plus grand portefeuille, et nous et nos collègues d’Agriculture et Agroalimentaire Canada rendons des comptes au ministre.

Dans certains domaines, les gains d’efficacité incluent tous les points relatifs à l’examen de la façon dont nous administrons globalement les ressources au sein du portefeuille. À cet égard, Agriculture Canada a procédé par le passé à l’examen de la gestion du parc de véhicules partout au pays. Le Conseil du Trésor et d’autres ont reconnu que l’ACIA était un exemple au Canada sur le plan de la gestion des dépenses et du parc de véhicules. Je vais vous donner un bref exemple. Il y a un secteur qui regroupe ces deux éléments sous la même structure de gestion.

Nous avons l’habitude de collaborer au sein de l’ACIA. Par exemple, le gouvernement a lancé Services partagés Canada, soit une initiative globale concernant la technologie de gestion de l’information. L’ACIA collabore avec Agriculture Canada concernant les logiciels communs et les systèmes de gestion des personnes. Nous continuons d’étendre cette intégration dans nos services informatiques partout au pays en vue d’essayer d’éliminer les redondances dans les domaines clés à ce sujet.

Le soutien dans d’autres domaines, dont notre collaboration dans les services juridiques, et la gestion à l’échelle du portefeuille permettent un rendement élevé. Nous continuons d’évaluer les possibilités avec les autres partenaires gouvernementaux, outre Agriculture Canada, en ce qui concerne le partage des installations, y compris les installations de recherche et les laboratoires. Là où c’est possible, nous cherchons à consolider les domaines d’expertise commune et à maximiser l’ensemble des initiatives entreprises non seulement dans l’appareil fédéral, mais aussi dans le milieu universitaire au Canada et les campus qui jouent un rôle dans l’exécution de notre mandat en ce qui a trait à la santé animale et végétale, ainsi qu’à la salubrité des aliments.

En plus des initiatives relativement à Services partagés Canada, certains gains d’efficacité sont directement en lien avec la formation de notre personnel; nous cherchons des manières communes d’utiliser un programme de base pour les compétences

enhances the ability of our inspectors to be world class in their knowledge, expertise and skills, but it piggybacks with those at the provincial level or industry side who provide similar training in quality management systems.

All of this is part and parcel of our philosophy that food safety is a team sport. It is one that involves integrating our efforts with others with the portfolio and beyond, with Health Canada and PHAC and others. A significant portion of our investments that were derived — as the minister talked about in the draft undertaking — as we are trying to look at what we do, what others do, where there are synergies that allow us to do that more cost effectively and, at the end of the day, what can provide us with equal or even better tools and technology for our front-line staff.

Senator Mercer: It would seem to me that \$56 million is still a lot of money when talking about rationalizing the service in the sector between what CFIA's responsibility is, industry's responsibility and what the provincial responsibility is. Every time we do that — in anything we do in government at the federal level — we talk about provincial responsibility.

The only thing the provinces hear is more cost to them, although I do sympathize with the minister. He said we only recoup 17 cents on the dollar, if I recall correctly, for doing inspections in provincial plants. I think that is worth noting and if we are doing the work, we should be getting 100-cent dollars.

My more specific question is that you talked about rationalizing facilities. One thing we are beginning to discover — as governments going through this rationalization and trying to get their finances under control — is a lot of building leases. We are consolidating people and moving into one facility, which you referred to.

Are we doing that in facilities that are owned by the Government of Canada, whether CFIA, Public Works Government Services or whoever, or are we moving them into leased facilities? Are we leaving leased facilities — which we have legal responsibility to pay — empty across the country? There are a number of cases that I am aware of where this has happened, not in this department, but in other departments.

Mr. Ritz: I would say a combination of all of the above, senator. We are looking for efficiencies in making use of, and I will use the example of the avian flu outbreak in Lower Mainland B.C. in 2004.

You, as a government at that time, did not take advantage of the provincial laboratory that was right there. Everything came back to Winnipeg and Ottawa, and so on, which cost days of time. There was a world-class facility at the epicentre of the

au premier jour. Cela nous permet de nous assurer que ce que nous faisons améliore la capacité de nos inspecteurs d'acquiescer des connaissances, une expertise et des aptitudes de calibre mondial, tout en collaborant avec ceux qui, sur la scène provinciale ou dans l'industrie, offrent des formations semblables en ce qui concerne les systèmes de gestion de la qualité.

Tout cela fait partie de notre philosophie, à savoir que la salubrité des aliments est un travail d'équipe. Il faut collaborer avec d'autres organismes au sein du portefeuille et d'autres ministères, y compris Santé Canada et l'ASPC. Une part considérable de nos investissements provient de nos examens. Comme le ministre l'a dit au cours du processus, nous essayons de regarder ce que nous faisons, ce que les autres font, et de trouver où il y a des synergies qui nous permettent de procéder de manière plus rentable et ce qui peut donner des technologies et des outils de qualité égale ou supérieure à notre personnel de première ligne.

Le sénateur Mercer : Il me semble que c'est tout de même une somme considérable, soit 56 millions, qui provient de la rationalisation des services entre ce qui est de la responsabilité de l'ACIA, de l'industrie et des provinces. Chaque fois, dans tout ce que nous faisons concernant le gouvernement sur la scène fédérale, nous parlons de la responsabilité des provinces.

Le seul message que les provinces retiennent, c'est qu'elles assumeront plus de coûts, même si je comprends le point de vue du ministre. Il a dit que nous récupérons seulement 17 cents par dollar, si je me souviens bien, pour mener des inspections dans les usines provinciales. Il vaut la peine de le mentionner. Selon moi, si nous faisons le travail, nous devrions récupérer le plein montant.

Ma question concerne plus précisément ce que vous avez dit au sujet de la rationalisation des installations. À mesure que les gouvernements se mettent à rationaliser leurs activités et essaient de mettre de l'ordre dans leurs finances, on commence à se rendre compte qu'il y a beaucoup de contrats de location de bâtiments. Pour rassembler les employés, on déménage donc dans une seule installation, comme vous l'avez dit.

Suivons-nous une telle démarche dans les installations qui appartiennent au gouvernement du Canada, que ce soit l'ACIA, Travaux publics et Services gouvernementaux, et cetera, ou transférons-nous les employés dans des installations louées? Autrement dit, sommes-nous en train d'abandonner les installations louées — que nous sommes légalement tenus de payer — d'un bout à l'autre du pays? Je suis au courant d'un certain nombre de cas pareils, mais cela s'est passé auprès d'autres ministères.

M. Ritz : Je dirais que c'est une combinaison de toutes ces mesures, monsieur le sénateur. Nous cherchons à accroître l'efficacité. À ce titre, je vais utiliser l'exemple de l'épidémie de grippe aviaire qui a sévi dans les basses terres de la Colombie-Britannique en 2004.

Votre parti, qui était au pouvoir à l'époque, n'a pas profité du laboratoire provincial qui se trouvait juste là. Tout était envoyé à Winnipeg et à Ottawa, ce qui entraînait des pertes de temps. Pourtant, il y avait une installation de calibre mondial au cœur

outbreak that was not used. We have identified those types of efficiencies and will make use of those efficiencies, as opposed to double-teaming the ability to do that. We will recognize what the provinces can do and ensure that they are at the standard we expect and make use of them.

Senator Mercer: Will we pay for those services?

Mr. Ritz: Yes, it will be on a user-pay basis, absolutely. It is far cheaper to use that facility than to build another one just like it down the road and have a separate silo. It also gains efficiencies in that you have more hands and eyes on the ground right there. Those are the types of things we have identified over time that we can make use of. As Dr. Evans outlined, the vast majority of these efficiencies we have found have been in office administration and have nothing to do with front-line inspection. That is why the new injection of \$151 million goes directly to the front line to ensure that they have the technology and the capacity to do their jobs in a more efficient way.

Senator Buth: It is a pleasure to see you, Minister Ritz, Mr. Da Pont and Dr. Evans. I am interested in the potential trade impacts of this bill. You mentioned the U.S.'s Food Safety Modernization Act. Can you provide an overview or make comments about how you looked at that act and whether you see any issues there that could impact trade, especially considering that the U.S. is our biggest trading partner and we do not want to see any problems at the border?

Mr. Ritz: This is all part of the overall Beyond the Border initiative that the President and the Prime Minister have signed. We are facilitating trade. For years, we created our own science capacity, while at the same time, we recognized the science capacity in countries like the United States; it is similar. Rather than go back to zero on some of these tests, we recognize their science and add a couple more tests, possibly; and that is it. It is far more efficient as you bring that product in or ship our product down. We are working on many more levels of reciprocity like that to facilitate trade.

As you well know, the vast majority of agriculture is best-before dated. Any tie-up at the border will sometimes put a product before that best-before date. That has nothing to do with food safety but it has a lot to do with the quality and consistency of supply that our consumers demand. Everything we see in our stores is fresh and clean, and anything held up at the border does not meet that high standard and is sometimes lost.

même de la région touchée par l'épidémie, mais personne n'y a eu recours. Voilà donc le genre de gains en efficacité que nous avons cernés et que nous allons mettre en application, au lieu de doubler les efforts. Nous allons reconnaître les capacités des provinces et veiller à ce qu'elles soient à la hauteur de nos attentes. Désormais, nous ne manquerons pas d'y recourir.

Le sénateur Mercer : Allons-nous financer ces services?

M. Ritz : Oui, tout à fait; ce sera selon la formule du paiement par l'utilisateur. Il est beaucoup moins coûteux d'utiliser une telle installation que d'en bâtir une semblable et de travailler en vase clos. On gagne aussi en efficacité parce qu'il y a plus d'employés sur le terrain. Voilà le genre de trucs que nous avons découverts avec le temps et que nous pouvons utiliser. Comme M. Evans l'a souligné, la plupart des gains d'efficacité que nous avons trouvés concernent l'administration de l'agence et n'ont rien à voir avec l'inspection de première ligne. C'est pourquoi les 151 millions de dollars en nouveaux fonds sont directement injectés dans les services de première ligne pour s'assurer que les employés ont la technologie et la capacité nécessaires pour faire leur travail de façon plus efficace.

Le sénateur Buth : C'est un plaisir de vous voir, monsieur le ministre, monsieur Da Pont et monsieur Evans. J'aimerais bien connaître les répercussions commerciales possibles du projet de loi. Vous avez mentionné la Food Safety Modernization Act des États-Unis. Pouvez-vous en faire le bilan ou nous expliquer comment vous avez pris en considération cette loi et si vous entrevoyez des questions qui pourraient nuire aux échanges commerciaux, surtout si l'on tient compte du fait que les États-Unis sont notre principal partenaire commercial et que nous voulons éviter à tout prix de créer des problèmes à la frontière?

M. Ritz : Tout cela fait partie de l'initiative Par-delà la frontière que le président et le premier ministre ont conclue. Nous favorisons les échanges commerciaux. Pendant des années, nous avons créé notre propre capacité scientifique, tout en reconnaissant celle qui existe dans des pays comme les États-Unis; il y a des similitudes. Au lieu de repartir à zéro, nous reconnaissons leurs données scientifiques, auxquelles nous ajoutons probablement deux ou trois autres analyses, voilà tout. C'est beaucoup plus efficace, tant sur le plan des importations que des exportations. Nous collaborons sur bien d'autres fronts dans le but de favoriser les échanges commerciaux.

Comme vous le savez bien, la grande majorité des produits agricoles ont une date de péremption suivant la mention « meilleur avant ». Tout retard à la frontière peut parfois raccourcir le délai qui reste avant la date de péremption. Cela n'a rien à voir avec la salubrité des aliments; il s'agit surtout d'une question liée à la qualité et la régularité de l'offre, en fonction de la demande des consommateurs. Tous les aliments qu'on trouve dans nos épiceries sont frais et propres, et tous ceux qui sont retenus à la frontière ne sont pas à la hauteur de cette norme et finissent parfois par être jetés.

We are looking at and working toward being able to do these things at the speed of commerce with things like e-certificates rather than the paper we have been using for years. CFIA is one of the last departments to still use a fax, while everyone else uses email. We are trying to stabilize many of the required certificates to ensure that there is similarity so that we are not reinventing the wheel every time a different load of produce comes in from a different area of the United States or Mexico. It is all about harmonization and ensuring that we have the capacity to test a little more, if required, or agree to their testing regime and move their product through.

Senator Buth: What is the current process for moving ahead with the proposed food safety modernization act as they are developing their rules and regulations? What is the process of the consultation that occurs between the two countries?

Mr. Ritz: As Mr. Da Pont was saying, they are just beginning their comment period with industry. The president has given them their direction and the parameters. We are watching that.

As you well know, many multinational companies operate on both sides of the border; and, of course, companies will take the path of least resistance. We want to ensure that our regimen is every bit as robust as that of the U.S., but not more so. We want to ensure that we are offering that high standard and quality we are known for. We will not lower our standard. We are seeking a bridge between the two.

Senator Buth: It is a good combination in terms of protecting Canadians' food safety while ensuring that we are able to export.

Mr. Ritz: Absolutely. We export 50 per cent to 85 per cent of our domestic production; and we import 50 per cent of our domestic consumption. The workload is constantly changing.

Senator Mahovlich: How many people have died of food poisoning in Canada in the past 20 years?

Mr. Ritz: As I understand, the Public Health Agency of Canada is more likely to have those records. Of the roughly 11 million food-borne illnesses that happen in Canada annually, about 99.9 per cent of them happen in the kitchen. They are not caused by anything that we do or that public health does.

Senator Mahovlich: It is how we take care of ourselves.

Mr. Ritz: Yes. For example, you set the chicken out on the counter because you will barbecue it later that day; you are two hours late getting home; the sun has shone through the window; and you have a problem. Another is not cooking hamburger

Nous cherchons à travailler au rythme du commerce grâce, entre autres, à l'utilisation de certificats électroniques, laissant de côté les certificats papier qui sont en usage depuis des années. D'ailleurs, l'ACIA est l'un des derniers organismes à se servir encore du télécopieur, alors que tous les autres utilisent le courriel. Nous essayons d'uniformiser bon nombre des certificats requis pour veiller à ce qu'ils soient semblables et éviter ainsi de réinventer la roue chaque fois qu'un nouveau chargement de produits agricoles nous provient d'une autre région des États-Unis ou du Mexique. Nous préconisons l'harmonisation : nous nous assurons d'avoir la capacité pour effectuer des analyses un peu plus poussées, si cela s'avère nécessaire; sinon, nous acceptons leur régime d'analyse et autorisons l'entrée de leurs produits.

Le sénateur Buth : Quel est le processus actuel pour ce qui est de la loi proposée concernant la modernisation de la salubrité des aliments, maintenant que les États-Unis s'apprentent à élaborer leur réglementation? Où en est le processus de consultation entre les deux pays?

M. Ritz : Comme M. Da Pont l'a dit, les États-Unis viennent à peine de commencer les consultations auprès de l'industrie. Le président a fait part de l'orientation à prendre et des paramètres à suivre. Nous surveillons la situation.

Comme vous le savez bien, de nombreuses multinationales mènent des activités des deux côtés de la frontière et, bien entendu, les sociétés choisiront le chemin de la moindre résistance. Nous voulons que notre régime soit tout aussi rigoureux que celui des États-Unis, mais pas plus. Nous voulons maintenir les normes élevées et la grande qualité pour lesquelles nous sommes reconnus. Nous n'allons pas abaisser nos normes. Nous cherchons à établir le juste milieu entre les deux.

Le sénateur Buth : Il s'agit d'un bon équilibre entre la nécessité de protéger la salubrité des aliments pour les Canadiens et celle d'assurer notre capacité d'exportation.

M. Ritz : Absolument. Nous exportons 50 à 85 p. 100 de notre production nationale et nous importons 50 p. 100 de notre consommation nationale. La charge de travail est en évolution constante.

Le sénateur Mahovlich : Combien de gens sont morts d'un empoisonnement alimentaire au Canada au cours des 20 dernières années?

M. Ritz : À ma connaissance, l'Agence de la santé publique du Canada devrait connaître ces chiffres. Des quelque 11 millions de cas de maladies d'origine alimentaire qui se produisent au Canada chaque année, environ 99,9 p. 100 se passent dans la cuisine. Notre agence ou l'Agence de la santé publique n'y sont rien.

Le sénateur Mahovlich : C'est lié à la façon dont on prend soin de soi.

M. Ritz : Oui. Par exemple, on laisse la volaille sur le comptoir en prévision d'un barbecue plus tard en journée; toutefois, on rentre à la maison deux heures plus tard, et le soleil brille par la fenêtre; on a là un problème. Un autre exemple, c'est quand on

enough and serving it too rare. You are in a hurry and slap it on the bun; in the dark, you cannot see that it is not cooked well enough, and you are in trouble.

Senator Mahovlich: Some people like it rare.

Mr. Ritz: Absolutely, but that is not a good idea with hamburger meat; but steak is fine.

Senator Mahovlich: Canadians travel around the world. We went to Moscow and we were warned to be careful of the food. Some of the food was strange. We did not know what it was; it could have been deer or something else. We came back and a lot of people were ill, but maybe because of the water. The Russians were probably immune to it because they were used to it but we were not. We had to check our stools when we came back to ensure that everything was okay.

How does Canada rate? Do people have the same problem here, for example if they visit here from Russia? Are we concerned about our water?

Mr. Ritz: I am not aware of that. Certainly, over the course of a summer you will see boil water advisories in communities across the country, depending on where they draw their water from and whether there has been good runoff with some of the wells, et cetera.

Overall, every time we have been adjudicated by third parties from other countries, the OECD and different groups that come in, we always rate right up near the top, if not at the top.

Senator Mahovlich: Is Canada right at the top?

Mr. Ritz: Absolutely.

Senator Mahovlich: When I think of the word “consolidation,” I think of mines amalgamating and becoming stronger. Will our food inspection be stronger here? There is a concern about job losses. When you amalgamate the mines, you get rid of a lot of the miners as jobs are lost. A lot of people are concerned about job losses here. Should we be concerned?

Mr. Ritz: No, not at all. As Dr. Evans outlined, as we find these efficiencies there is the need to move people and readapt them into other positions. The vast majority of what we are proposing in the \$56 billion in efficiencies will be found through attrition as people retire or change job descriptions. We are constantly upgrading our inspection forces and adding numbers to that end. As we find efficiencies, they are predicated more on the ability of an inspector to do the job in a more efficient way but to still do it with boots on the ground.

mange un hamburger trop saignant, à défaut d’avoir cuit la viande assez longtemps. Pressé par le temps, on met rapidement la viande sur le pain, sans remarquer qu’elle n’est pas bien cuite; et voilà que les ennuis commencent.

Le sénateur Mahovlich : Certaines personnes aiment leur viande saignante.

M. Ritz : Tout à fait, mais ce n’est pas une bonne idée s’il s’agit de viande hachée; c’est correct pour le steak.

Le sénateur Mahovlich : Les Canadiens voyagent dans le monde entier. Quand nous sommes allés à Moscou, on nous a prévenus de faire attention à la nourriture. Certains des mets étaient bizarres. Nous ne savions pas de quoi il s’agissait; cela aurait pu être de la viande de chevreuil ou quelque chose d’autre. À notre retour, beaucoup de personnes sont tombées malades, mais c’était peut-être à cause de l’eau. Les Russes sont probablement immunisés contre cela parce qu’ils y sont habitués, mais pas nous. À notre arrivée, nous avons dû subir un examen de selles pour nous assurer que tout était correct.

Où en est le Canada? Les gens qui viennent ici, par exemple de la Russie, ont-ils le même problème? Sommes-nous inquiets de notre eau?

M. Ritz : Je ne saurais dire. Évidemment, en été, des avis d’ébullition d’eau sont émis dans des collectivités partout au pays, selon la source de l’eau et la qualité des eaux pluviales dans certains des puits, et cetera.

Dans l’ensemble, chaque fois que le Canada a fait l’objet d’une évaluation par des tiers provenant d’autres pays, de l’OCDE ou de différents groupes, il s’est toujours retrouvé presque au début de la liste, voire au premier rang.

Le sénateur Mahovlich : Le Canada occupe-t-il la tête du peloton?

M. Ritz : Oui, tout à fait.

Le sénateur Mahovlich : Le mot « consolidation » évoque pour moi la fusion de mines et l’idée de gagner en force. La capacité canadienne en matière d’inspection des aliments deviendra-t-elle plus forte? Les gens sont préoccupés par les pertes d’emplois. Quand on fusionne des sociétés minières, beaucoup de mineurs finissent par perdre leur emploi. Bien des gens craignent une telle éventualité. Devrions-nous nous en inquiéter?

M. Ritz : Non, pas du tout. Comme M. Evans l’a dit, dans le cadre de nos efforts visant à trouver des gains d’efficacité, il faut déplacer les gens vers d’autres postes et les aider à s’y adapter. Les gains d’efficacité de 56 millions de dollars que nous proposons se feront surtout par attrition, à mesure que les employés prendront leur retraite ou changeront de travail. Nous modernisons sans cesse nos services d’inspection et nous augmentons le nombre d’effectifs qui y sont attribués. Les gains d’efficacité que nous repérons sont surtout fondés sur la capacité des inspecteurs de faire le travail plus efficacement, et ce, sur le terrain.

At the same time, as we have shifted from a paper economy to more of an electronic economy, there is less need for 57 people to sit at a typewriter. There are efficiencies to be gained in that area. There will always be changes in job capacity throughout the government, not just through CFIA. We want to ensure that the focus is always on the front line and on the job that needs to be done on the food supply.

Senator Mahovlich: Change is inevitable.

Mr. Ritz: That is probably an over arching philosophy.

[Translation]

Senator Rivard: Minister, with the exception of the budget bill, the statute that affects Canadians the most is Bill S-11, which deals with food safety. We may think that many people listen to our proceedings, but for the benefit of those who may not be following, could you tell us where the work of a federal inspector begins and where the work of a provincial inspector begins?

[English]

Mr. Ritz: It would depend on the classification of the processing facility that an inspector is working in. If you are to trade it interprovincially, then a federal facility and a federal inspection are required. If you are to sell it at the local farmer's market, then a provincial inspection will probably do it for you. That is the first indication.

At the end of the day, there is a shared jurisdiction between CFIA and public health at the federal and provincial levels, all focused on different aspects of food safety. Public health at the provincial level will concentrate more on restaurants, kitchens and those preparations. At the federal level, we do it more on the processing side, distribution, traceability capacity, et cetera, should something go astray.

[Translation]

Senator Rivard: The bill establishes an appeal board for complaints in response to a request by farmers and processors. Do you think that appeal board will be able to process complaints quickly enough without stopping or slowing down inspectors' work? Can you assure us that complaints will be processed quickly?

[English]

Mr. Ritz: That is the overall underlying direction that we have given to the folks at the call centre. They will have a list at their disposal as to who called, what they called about, whether it is a provincial or a federal issue, and then they can send them in the right direction or continue to follow it through.

En même temps, dans le cadre de notre transition de l'économie de papier à l'économie numérique, on a moins besoin de consacrer 57 personnes à la saisie de données. Ce domaine présente des gains d'efficacité. Les capacités d'emploi changeront toujours au sein du gouvernement, et pas seulement à l'ACIA. Ce qui compte pour nous, c'est de toujours mettre l'accent sur les services de première ligne et le travail qui doit être accompli sur le plan de l'approvisionnement alimentaire.

Le sénateur Mahovlich : Le changement est inévitable.

M. Ritz : C'est probablement le mot d'ordre.

[Français]

Le sénateur Rivard : Monsieur le ministre, à l'exception du projet de loi budgétaire, celui qui touche le plus les citoyens est le projet de loi S-11 sur la salubrité des aliments. On peut penser que beaucoup de gens sont à l'écoute de nos délibérations, mais pour le bénéfice de ceux qui ne seraient pas au courant, pouvez-vous nous dire où commence le travail de l'inspecteur fédéral et où commence celui de l'inspecteur provincial?

[Traduction]

M. Ritz : Cela dépend de la classification de l'installation dans laquelle l'inspecteur travaille. Dans le contexte du commerce interprovincial, il faut une installation fédérale et une inspection fédérale. Si on cherche à vendre le produit au marché local, alors une inspection provinciale suffira probablement. C'est le premier indice.

Au bout du compte, il s'agit d'une compétence partagée entre l'ACIA et la santé publique aux niveaux fédéral et provincial. Chaque palier se concentre sur différents aspects de la salubrité des aliments. Au provincial, la santé publique vise davantage les restaurants, les cuisines et les préparations. Au fédéral, nous intervenons surtout dans les dossiers liés à la transformation, à la distribution, à la capacité en matière de traçabilité, et cetera, si jamais les choses prennent une mauvaise tournure.

[français]

Le sénateur Rivard : Dans le projet de loi, on met sur pied un bureau d'appel des plaintes. Cela fait suite à la demande des fermiers et des transformateurs. Est-ce que vous croyez que ce bureau d'appel pourra traiter suffisamment rapidement les plaintes sans que le travail des inspecteurs soit arrêté ou ralenti? Pourriez-vous vous assurer que les plaintes seront traitées rapidement?

[Traduction]

M. Ritz : C'est la directive générale que nous avons donnée aux gens du centre d'appels. Grâce à une liste que nous avons mise à leur disposition, ils savent qui a appelé et à quel sujet. La liste indique aussi de quel ressort relève la question — du fédéral ou du provincial. Ils peuvent ensuite aiguiller la personne dans la bonne direction ou poursuivre l'appel.

We are hopeful that this will be one of the underworked agencies of the department, but certainly there are times when consumers spot something that looks amiss or that does not feel or sound right. This will give them an opportunity to call and say, "I have a problem with Joe's Can of Beans. Is there something you can do with it?" We will certainly follow it up. Those issues then can be dealt with on a case-by-case basis.

Right now, other than using snail-mail and other, different venues are a lot slower, and sometimes it is impossible to follow up on a cold trail. When you work at the speed of commerce and with websites and so on, you will be checking those on an hourly basis and can follow up a lot faster.

[Translation]

Senator Rivard: In the case of consumer complaints, the appeal board will have to decide. However, if a processor or a farmer determines that their product is unsafe, will they be able to turn to the appeal board?

[English]

Mr. Ritz: They can, but most processors will actually have people on the ground in the plant on a day-to-day basis, so they would be able to sit down and discuss it with whoever is dedicated to that plant. Alternatively, they can use the call centre if they do not feel secure in the person they are dealing with at that point. Absolutely.

Senator Seth: Thank you, minister. Listening to you, I have gained a bit of knowledge about the food that we eat every day.

I am not member of this committee, but lately I have been watching American television and I have heard concern about the safety of Canadian food products, with their causing the listeriosis outbreak, mad cow disease, et cetera. I have heard it all.

Can you educate me about it with Bill S-11? How will it help to reduce this bad publicity and strengthen our trade partnership with the U.S. and with other places?

Mr. Ritz: If I knew how to reduce bad publicity, I would probably be in a different line of work.

We always love to read the negative; no one likes to read the positive. For every listeria or E. coli, there would be a million tonnes of product that was not a problem. When I talk about importing 50 per cent of our domestic consumption, we are talking about millions of tonnes of food. When we export, we are talking way beyond that in raw product and some processed product.

Nous espérons que ce sera un des organismes du ministère qui n'auront pas beaucoup de cas à régler, mais il arrive parfois que les consommateurs relèvent quelque chose qui cloche. C'est alors qu'ils pourront appeler le centre et dire : « J'ai un problème avec une boîte de haricots de telle ou telle marque. Y a-t-il quelque chose que vous pouvez faire à ce sujet? ». Nous ne manquerons pas de faire un suivi. Ces questions peuvent être réglées au cas par cas.

À l'heure actuelle, outre le courrier ordinaire, il y a d'autres moyens beaucoup plus lents, et il est parfois impossible de suivre une piste qui est froide. Quand on travaille au rythme du commerce et avec des sites Web, et cetera, on peut vérifier ces renseignements d'heure en heure et y donner suite bien plus rapidement.

[Français]

Le sénateur Rivard : Lorsqu'il s'agit d'une plainte de consommateur, ce bureau d'appel aura à trancher, mais si c'est un transformateur ou un fermier qui déclare son produit insalubre, ce transformateur pourra-t-il s'adresser au bureau d'appel?

[Traduction]

M. Ritz : Il le peut, mais la plupart des transformateurs ont probablement des employés qui travaillent chaque jour sur le terrain, dans l'usine; ils pourraient donc en discuter avec la personne qui est affectée à l'usine. Comme autre option, ils peuvent utiliser le centre d'appels s'ils ne font pas confiance à la personne avec qui ils traitent à ce moment-là. Oui, c'est tout à fait possible.

Le sénateur Seth : Merci, monsieur le ministre. En vous écoutant, j'ai appris certaines choses sur les aliments que nous mangeons tous les jours.

Je ne suis pas membre du comité, mais ces derniers temps, j'écoute les nouvelles américaines à la télévision et j'ai décelé une préoccupation à l'égard de la salubrité des produits alimentaires canadiens, auxquels on attribue l'éclosion de la listériose, la maladie de la vache folle, et cetera. J'en ai entendu de toutes les couleurs.

Pouvez-vous me renseigner sur le projet de loi S-11? Comment aidera-t-il à réduire cette mauvaise publicité et à renforcer notre partenariat commercial avec, entre autres, les États-Unis?

M. Ritz : Si je savais comment réduire la mauvaise publicité, je me lancerais probablement dans une autre carrière.

Les gens aiment les nouvelles négatives; personne n'aime les nouvelles positives. Pour chaque cas de listériose ou de E. coli, il y a un million de tonnes de produits qui ne posent aucun problème. Quand je dis qu'on importe 50 p. 100 de notre consommation nationale, cela englobe des millions de tonnes d'aliments. En ce qui concerne l'exportation, on parle d'un nombre bien plus grand de produits bruts et de quelques produits transformés.

Canada has a tremendous batting average when it comes to getting it right. Can we stop everything from happening? No. Nature intervenes. There will be a bit of dirt left on lettuce as it comes in and it creates problems as it moves through the chain. You will never hit 100 per cent; there is that much variation. We strive to be proactive as we possibly can and not reactive.

The CFIA used to focus on the after-the-fact issue of how we clean it up. With Bill S-11, as well as other budgetary issues and monies and inspector numbers that we have added, we are being proactive and ensuring we have the capacity to search out and find them before they become a problem.

Bill S-11 allows us now to hold imports before they get to the store. We used to have to wait until they got to the store to begin a recall. We can now do it right on the container, right on the boat and not even allow it to get into our lines at all. It is much more proactive, and Canadians can be assured that we are doing everything we possibly can to ensure that everything they buy and take home is as safe as it can be.

Senator Seth: Thank you. The concern was that when this type of publicity is going on, our television should give reassurances to the public, because the public gets really nervous hearing all of this. That was my point.

Mr. Ritz: I do not disagree with you. Dr. Evans is probably our foremost expert on this, but we as an agency have people that try to get the message out with what the reality of what the situation is.

During listeria, we did a day-by-day press conference to say what was going on. We were trying to be as open, accountable and transparent as we could be. The media would fixate on a certain point and forget to talk about the good stuff going on. It is tough. Websites come into play then. Consumers are knowledgeable and will go online to check things out. That is where they can find out from us exactly what the story is.

The Chair: Honourable senators, before we go to round two, Senator Robichaud has a supplementary question.

[Translation]

Senator Robichaud: Witnesses have told us about imported fresh products. They said that, once the test results for insecticide or pesticide residues are revealed — whether we are talking about strawberries or other fresh products — everything has already been sold and no action could therefore be taken with regard to those products.

Le Canada affiche une excellente moyenne sur le plan de ses résultats. Peut-on tout prévenir? Non. On ne peut empêcher la nature d'intervenir. Parfois, on trouve un peu de saleté sur les laitues, ce qui crée des problèmes plus loin dans la chaîne. On n'obtiendra jamais une note de 100 p. 100; il y a trop de variables. Dans la mesure du possible, nous nous efforçons d'être proactifs plutôt que réactifs.

Avant, l'ACIA mettait l'accent sur l'intervention après coup, c'est-à-dire les mesures à prendre pour corriger la situation. Grâce au projet de loi S-11, ainsi qu'à d'autres initiatives et fonds budgétaires et à l'accroissement du nombre d'inspecteurs, nous prenons les devants et nous nous assurons d'avoir la capacité nécessaire pour chercher et repérer des cas avant qu'ils ne posent problème.

Le projet de loi S-11 nous permet maintenant de retenir des produits importés avant qu'ils soient acheminés aux épiceries. Avant, nous devions attendre jusqu'à ce qu'ils soient rendus à l'épicerie avant de procéder à un rappel. Nous pouvons maintenant le faire pendant qu'ils sont encore dans les conteneurs, à bord du bateau, sans même autoriser leur entrée. C'est une approche beaucoup plus proactive, et les Canadiens peuvent avoir l'assurance que nous faisons tout en notre pouvoir pour garantir que tous les aliments qu'ils achètent et apportent chez eux sont aussi salubres que possible.

Le sénateur Seth : Merci. Ce que je voulais faire valoir, c'est que devant ce genre de publicité, les chaînes de télévision canadiennes devraient rassurer la population, parce qu'on devient vraiment nerveux lorsqu'on entend un tel discours. C'est là où je voulais en venir.

M. Ritz : Je n'en disconviens pas. M. Evans est probablement notre plus grand expert en la matière, mais sachez que l'ACIA compte aussi des employés chargés d'informer les gens de la situation réelle.

Durant l'écllosion de la listériose, nous avons organisé une conférence de presse tous les jours afin d'expliquer ce qui se passait. Nous avons essayé d'être aussi ouverts, responsables et transparents que possible. Les médias se concentraient sur un certain point et oubliaient de parler des mesures positives. Ce n'est pas facile. C'est là que les sites Web entrent en jeu. Les consommateurs avertis vérifient des informations en ligne. À partir de notre site Web, ils peuvent apprendre ce qui se passe réellement.

Le président : Mesdames et messieurs les sénateurs, avant que nous passions au deuxième tour, le sénateur Robichaud aimerait poser une question supplémentaire.

[Français]

Le sénateur Robichaud : Des témoins sont venus nous parler des produits frais qui étaient importés. On disait que lorsque les résultats des tests qui étaient faits pour les résidus d'insecticide ou de pesticide nous arrivaient, s'il s'agissait de fraises ou d'autres produits frais, le tout avait déjà été vendu et aucune action ne pouvait donc être prise pour ces produits.

Will we manage to make the system is more efficient and acquire the means to detect those residues as quickly as possible in order to pull the products from the shelves? It was said that this happens often because some countries may not apply the insecticide and pesticide standards as rigorously as we do.

[English]

Mr. Ritz: We have increased our testing. We specifically target incoming product from countries where we feel their food safety system is not as robust as ours. That is why I say we are being more proactive and reactive.

We just recently completed a number of tests. As you correctly pointed out, these are sort of after the horses have left the barn. However, at that point, we can constantly double-check to ensure that our front-line testing is accurate. We do much more in-depth testing after the fact to ensure there is less residue than our tolerances call for. We found a 99.6 per cent compliance rate. It was absolutely astounding at how good the product is.

One of the things that we also strive to do in working with our friends at the Pest Management Regulatory Agency under health is to ensure that our farmers have access to the newest product, with a lighter environmental footprint, less harm to consumers, and so on. We constantly adjudicate those types of things.

CFIA does it on the fertilizer side — on the input side with seeds and fertilizers — to ensure that what they are putting in the ground is absolutely the best it possibly can be. We do not test the efficacy or the value of the product to the crop as much as we test any type of residual or harmful effect that could be generated from that. We do both. We test at the front end to ensure what is coming in is safe, but then we also do more in-depth analysis to ensure our front-line testing is still accurate.

Dr. Evans: As the minister has alluded to, so much about this legislation is to enhance our prevention and our anticipation. I think you raised a good point relative to the application of testing on imported product.

Part of what this legislation does for us is the reality of importer licensing, which is one of the provisions that is considered within the enabling authorities. Those licensing provisions potentially place obligations on the importer to demonstrate that they have a preventative food safety program related to their import supply chain.

From a responsive, anticipation perspective, when violations are found — and you have alluded to circumstances where the product is no longer in the marketplace because it is perishable —

Est-ce qu'on va réussir à faire en sorte que le système soit plus efficace et avoir des moyens pour trouver ces résidus dans les plus brefs délais afin de les retirer des étagères? On disait que cela arrivait souvent parce que certains pays ne sont peut-être pas aussi stricts que nous le sommes dans l'application des normes pour les insecticides et les pesticides.

[Traduction]

M. Ritz : Nous avons augmenté le nombre d'analyses. Nous ciblons en particulier les produits qui proviennent de pays dont le système de salubrité des aliments n'est pas, selon nous, aussi robuste que le nôtre. C'est pourquoi je dis que nous sommes plus proactifs que réactifs.

Nous avons récemment terminé un certain nombre d'analyses. Comme vous l'avez souligné à juste titre, ces analyses sont effectuées après coup. Cependant, à partir de là, nous pouvons sans cesse vérifier les faits pour être sûrs que nos analyses de première ligne sont exactes. Nous faisons des analyses beaucoup plus approfondies après les faits pour nous assurer qu'il y a moins de résidus et que c'est conforme à notre seuil de tolérance. D'ailleurs, nous avons observé un taux de conformité de 99,6 p. 100. C'est tout à fait étonnant de voir à quel point les produits sont de bonne qualité.

Nous cherchons également à travailler avec nos collègues de l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire, qui relève de Santé Canada, afin de veiller à ce que nos agriculteurs aient accès aux plus récents produits qui ont une empreinte écologique plus légère, qui présentent moins de danger pour les consommateurs, et cetera. Nous évaluons constamment ce genre de questions.

L'ACIA s'occupe de l'évaluation des engrais — c'est-à-dire, des intrants comme les semences et les engrais — pour s'assurer que les agriculteurs cultivent la terre avec ce qu'il y a de mieux. Nous n'analysons pas tant l'efficacité ou la valeur des cultures que l'effet résiduel ou néfaste qui pourrait en découler. Nous nous occupons donc des deux aspects. Nous effectuons une analyse au début pour nous assurer que le produit est salubre, mais nous réalisons ensuite une analyse plus approfondie pour avoir l'assurance que notre analyse de première ligne est toujours exacte.

Dr Evans : Comme le ministre l'a laissé entendre, le projet de loi vise, en grande partie, à améliorer notre capacité de prévention et de prévision. Je crois que vous avez soulevé un bon point en ce qui concerne l'application des analyses aux produits importés.

Le projet de loi prévoit, entre autres, la délivrance de permis aux importateurs, ce qui est un des pouvoirs envisagés dans les dispositions habilitantes. En vertu de ces dispositions, l'importateur est tenu de démontrer qu'il dispose d'un programme préventif de salubrité des aliments dans sa chaîne d'approvisionnement.

En ce qui concerne l'intervention et la prévention, lorsqu'on constate une infraction — et vous avez parlé de cas où un produit est retiré du marché parce qu'il est périssable —, on connaît

knowing the importer and the source of that material, we can then target and require 100 per cent hold and test, if necessary, on subsequent imports in order to demonstrate that the problem that may have been detected has been corrected at the front end, at the source.

By being able to adjust our inspection frequencies, including on import, to be responsive to a finding after the fact allows us to further increase prevention from that thing happening again.

Canada is also very much part of the international network called INFOSAN through the World Health Organization. Where there may be detection is not just because of product coming into Canada; we may not be the only country receiving fresh fruits and vegetables from that source. If other jurisdictions have detected a problem, or if the country itself has detected the problem, we are immediately notified. We can take preventative actions, then, knowing on that basis that a product has been recalled by another jurisdiction or in the country of origin to continue to trace and monitor that product in a different way on the go-forward.

[Translation]

Senator Robichaud: You say that you can store fresh perishable products. However, by the time you obtain your test results, the products are worthless, are they not? Are you not facing a dilemma?

[English]

Dr. Evans: No. The reality is, in an after-the-fact circumstance where there has been detection, that allows us to enhance our preventative activities. We could move to hold and test if we wished to, but we are also in a world where the testing methodologies continue to evolve as well. We are getting to points now where we can do rapid turnaround testing that in the past may have taken us seven to 10 days to do. With some of the newer technologies, analyses and multi-platform testing technologies, we are getting to points now where we could turn around tests within 24 to 48 hours, and it would still cover the shelf life of that product.

All I was trying to address, senator, was the fact that what we are trying to achieve through this legislation is a much greater emphasis on anticipation and prevention where we get new intelligence and new information, and this enables authorities to prevent further product coming in until that country or importer can demonstrate that appropriate preventative activities have been introduced into their system to ensure that Canadians will not be adversely exposed in the future.

Senator Robichaud: You mentioned the importer and then the country. Which comes first? Where do you begin?

l'importateur et la source des produits; on peut donc cibler les importations ultérieures, exiger que les produits soient tous retenus et les analyser au besoin, afin de démontrer que le problème qui aurait pu être détecté a été corrigé dès le début, à la source.

Par conséquent, nous pouvons accroître la prévention en adaptant la fréquence de nos inspections, y compris dans le contexte des importations, et en prenant les mesures nécessaires après coup.

Le Canada fait également partie du réseau international appelé INFOSAN, par l'entremise de l'Organisation mondiale de la santé. Lorsqu'on détecte un problème, cela ne concerne pas uniquement les produits entrant au Canada; en effet, il se peut que nous ne soyons pas le seul pays à recevoir des fruits et légumes frais à partir de cette source. Si d'autres pays découvrent un problème, ou si le pays d'origine le découvre, nous en sommes immédiatement avisés. Nous pouvons prendre des mesures préventives, puis sachant qu'un produit a été rappelé par un autre pays ou par le pays d'origine, nous pouvons continuer de retracer et de surveiller le produit d'une façon différente à partir de là.

[Français]

Le sénateur Robichaud : Vous dites que vous pouvez conserver les produits périssables frais. Cependant, par le temps que les résultats des tests que vous effectuez n'arrivent, les produits ne valent plus rien, n'est-ce pas? Est-ce que vous ne vous retrouvez pas face à un dilemme?

[Traduction]

Dr Evans : Non. En réalité, la détection de problèmes après coup nous permet d'améliorer nos activités préventives. Ainsi, nous pouvons retenir et analyser les produits, si nous le souhaitons. Toutefois, n'oublions pas que nous vivons dans un monde où les méthodes d'essai évoluent sans cesse. Nous en sommes rendus au point où nous pouvons faire des analyses sans tarder, alors qu'avant, il fallait un délai de 7 à 10 jours. Grâce à certaines des récentes technologies, analyses et technologies d'essai à plateformes multiples, nous pouvons maintenant mener des analyses en l'espace de 24 à 48 heures, sans nuire au délai de péremption du produit.

Tout ce que j'essaie de dire, sénateur, c'est que le projet de loi nous permet de mettre beaucoup plus d'accent sur la prévision et la prévention grâce à l'obtention de nouveaux renseignements. Ainsi, les autorités peuvent empêcher l'entrée d'autres produits jusqu'à ce que le pays ou l'importateur puisse démontrer que des mesures préventives appropriées ont été prises dans le cadre de leur système pour s'assurer que les Canadiens ne seront pas exposés à des effets néfastes dans l'avenir.

Le sénateur Robichaud : Vous avez parlé de l'importateur, puis du pays. Qu'est-ce qui vient en premier? Par où commence-t-on?

Mr. Ritz: We know what is coming, senator, because of import certificates. We know exactly which importer has ordered what product from what country days in advance of it landing on the shores. If we get a red flag from, say, the U.S. that has had a container of strawberries come in from Country X and they found increased pesticide residue, we know we will have a container that will show up in two or three days and we will test that whole shipment. We are in that loop as well.

Senator Robichaud: I was just looking at the responsibility of the importer versus the country and where you begin. Thank you.

Senator Plett: I want to continue a bit along the line of imports, if I could, minister.

The PSAC union representing CFIA inspectors has been fairly critical of the import regime. In testimony in your house, they asked for food inspectors at every border crossing and said that we cannot trust food coming in from the United States or other countries. Meat is obviously a higher risk food than some others, and I know that under your leadership, minister, CFIA removed advance notice of imports of meat inspections.

I would like you to elaborate a bit on the things that we have done to keep bad food imports out. For many of us, there is a large concern about what is coming into our country, and I know you have made some good moves. Could you elaborate on that, please?

Mr. Ritz: As I said in answer to the last question, we know ahead of time what is coming in and at what point with the certificates that are forwarded to an importer.

We have done away with the forehand knowledge an importer will have that says, "We know you have a load of meat coming in; we will inspect it on Tuesday." A lot of times it did not show up on Tuesday, so they ran it through a different way. Now they have no idea what we will test or when. We do what we call "border blitzes," I think about 480 last year. They are unbeknownst to the importers. We are double-checking them. It is like knowing what is on the test before you get the test; we do not do that any longer. We actually hit them with it the day of. Those have been very good. We have had a tremendous success rate. Our importers are world-class. They know there is a price to pay if they bring in bad product and that they will face some terrible hurt.

We have an arrangement with Canada Border Services Agency. Through this certificate operation, they know what is coming because we let them know we are coming and will inspect certain

M. Ritz : Nous savons ce qui entre au pays, sénateur, grâce aux certificats d'importation. Nous savons exactement quel importateur a commandé quel produit de tel ou tel pays, avant même que les produits accostent sur nos rives. Si nous recevons une alerte, disons, des États-Unis parce qu'ils ont trouvé des résidus de pesticides dans une boîte de fraises venant d'un pays X, nous savons d'emblée que nous recevrons un conteneur dans deux ou trois jours et que nous aurons à analyser le tout. Nous en sommes donc informés.

Le sénateur Robichaud : Je parlais plutôt de la responsabilité de l'importateur par rapport à celle du pays et de la question de savoir par où on commence. Merci.

Le sénateur Plett : Je veux poursuivre un peu sur la même lancée et parler des importations, si vous me le permettez, monsieur le ministre.

L'Alliance de la fonction publique du Canada, qui représente les inspecteurs de l'ACIA, a beaucoup critiqué le régime d'importation. Lors de leur comparution à la Chambre, les représentants de l'alliance ont demandé que des inspecteurs des aliments soient placés à chaque poste frontalier parce que, selon leur dire, nous ne pouvons pas faire confiance aux aliments en provenance des États-Unis ou d'ailleurs. La viande est évidemment un aliment à risque plus élevé que certains autres produits, et je sais qu'à votre instigation, monsieur le ministre, l'ACIA a cessé d'émettre des préavis d'inspection concernant les importations de viande.

J'aimerais que vous nous parliez un peu des mesures qui ont été prises pour empêcher les importations d'aliments insalubres dans notre pays. Bon nombre d'entre nous sont préoccupés par ce qui entre au pays, et je sais que vous avez pris quelques mesures efficaces. Pourriez-vous nous en dire davantage à ce sujet?

M. Ritz : Comme je l'ai dit en réponse à la dernière question, nous savons d'avance ce qui va entrer au pays et à quel moment grâce aux certificats qui sont envoyés aux importateurs.

Nous avons cessé d'informer d'avance les importateurs de notre intention d'inspecter leurs produits. Avant, nous leur disions : « Nous savons que vous allez faire entrer un chargement de viande; nous allons l'inspecter mardi. » Souvent, le chargement n'arrivait pas le mardi, et les importateurs trouvaient un autre moyen. Maintenant, ils n'ont aucune idée de ce que nous allons analyser ni à quel moment. Nous faisons ce que nous appelons des « opérations éclair à la frontière »; je pense que nous en avons fait environ 480 l'année dernière. C'est à l'insu des importateurs. Ils sont soumis à une vérification constante. Avant, c'était comme si on leur donnait d'avance les questions d'un examen; on ne fait plus cela. On les prend au dépourvu. Les résultats ont été très positifs, comme en témoigne le taux de réussite élevé. Nos importateurs sont de calibre mondial. Ils savent qu'il y a un prix à payer s'ils font entrer un produit insalubre et qu'ils vont subir de graves dommages.

Par ailleurs, nous avons conclu une entente avec l'Agence des services frontaliers du Canada. Grâce au programme des certificats, cette dernière sait quels produits entreront au pays

things. Other than that, they are our eyes and ears, our first line of defence in the reciprocal agreements we have with them. That is working extremely well. We will continue to harmonize the silo at border services and the silo at CFIA with much more electronics and technology so that we can do the job in a more efficient way than before in streamlining how that information flows back and forth so that we are not operating in the dark at either end.

We continue to build a robust border services system. We are not just talking about land borders but about anything coming in by air freight or by ocean. A lot of product now comes in by air freight and it is ready to go. Where there is a higher risk, we have stepped up the oversight on those types of products. There is a lot more focus on ready-to-eat meat than anything coming in that needs to be cooked or has secondary processing applied to it.

Senator Plett: When I tabled this legislation in the Senate a few weeks back, we were at a news conference later and you mentioned the issue about tampering. I am impressed about how this legislation will directly benefit consumers and put their minds at ease. Senator Seth alluded to fear out there.

At the news conference, I was quite surprised when you spoke about the lack of tampering laws. Someone can call Safeway one day and say, "We stuck a needle in one of your turkeys, but we will not tell you which one and what store." We do not seem to presently have laws on that.

I would like you to perhaps assure us here and consequently the people watching on television what this legislation will be doing for tampering and for scaring, even if there is no needle, and what fines we have in place now. You spoke a bit about that in your opening comments. Could you talk about fines and penalties with regard to tampering and scaring people?

Mr. Ritz: Sure. Fines are put in place as a deterrent, Senator Plett. The fear of getting caught and being fined for someone who really does not have anything does not matter; it does not make a difference.

We have, however, increased the potential fines for a judge to apply from a maximum of \$250,000 to \$5 million plus depending on whether it is done purposefully and how egregious the situation is. Hardly a Thanksgiving goes by without a call that someone has put cyanide or needles in a turkey. It is absolutely ridiculous. It creates a problem for the stores involved and for the

parce que nous l'informons de notre intention d'inspecter certains aliments. À part cela, l'Agence des services frontaliers du Canada représente notre première ligne de défense grâce aux accords réciproques que nous avons conclus avec elle. Cela fonctionne très bien. Nous continuerons d'harmoniser le volet des services frontaliers et celui de l'ACIA par l'entremise d'un plus grand nombre d'appareils électroniques et de technologies, pour que nous puissions accomplir le travail plus efficacement que dans le passé. À cette fin, nous rationaliserons la façon dont l'information est communiquée de part et d'autre afin que les deux agences ne fonctionnent pas en vase clos.

Nous continuons de bâtir un système solide en matière de services frontaliers. On entend par là non seulement les frontières terrestres, mais aussi tout ce qui provient par avion ou par bateau. De nos jours, beaucoup de produits sont envoyés par fret aérien, et ils sont prêts à être distribués. Quand le risque est plus grand, nous renforçons la surveillance de ces produits. Nous mettons beaucoup plus d'accent sur la viande prête à manger que tout autre produit importé qui doit être cuit ou qui doit subir une transformation secondaire.

Le sénateur Plett : Lorsque j'ai déposé le projet de loi au Sénat il y a quelques semaines, nous avons participé à une conférence de presse plus tard en journée et vous avez évoqué la question de l'altération des aliments. Je suis impressionné de voir à quel point le projet de loi profitera directement aux consommateurs et parviendra à les rassurer. Le sénateur Seth a d'ailleurs fait allusion à la crainte qu'éprouve le public.

À la conférence de presse, j'ai été assez surpris de vous entendre parler du manque de lois sur l'altération des aliments. Quelqu'un peut téléphoner à Safeway un jour pour dire : « On a inséré une aiguille à l'intérieur d'une de vos dindes, mais on ne vous dira pas dans laquelle ni à quelle épicerie ». Il ne semble pas y avoir de lois à cet égard.

J'aimerais que vous rassuriez les sénateurs ici présents et, par le fait même, les téléspectateurs en expliquant les mesures prévues dans le projet de loi pour contrer l'altération des aliments destinée à semer la peur, même s'il n'y a pas d'aiguille. Quelles amendes sont déjà en place? Vous avez évoqué cette question dans vos observations préliminaires. Pourriez-vous nous parler des amendes et des pénalités prévues lorsqu'une personne altère les aliments dans le but de faire peur aux gens?

M. Ritz : Volontiers. Nous avons instauré des amendes pour créer un effet dissuasif, sénateur Plett. Toutefois, lorsqu'une personne n'a rien à perdre, elle n'a pas peur de se faire prendre et de se faire imposer une amende; cela n'a aucun effet.

Par contre, nous avons augmenté le montant des amendes qu'un juge peut imposer; le montant maximal est passé de 250 000 \$ à 5 millions de dollars ou plus, selon que le caractère intentionnel de l'acte et la gravité de la situation. Presque chaque année, durant la période de l'Action de grâce, on reçoit un appel de la part de quelqu'un qui prétend avoir mis du cyanure ou avoir

turkey farmers, if they are the targeted audience, and the economic hurt is quite substantial. It takes time to buy back that market share and ensure that people are not concerned.

We have increased the fines, the jail times and those types of things to act as a deterrent and we will be very public in ensuring that people understand what they face if they do these types of things.

The problem will probably never go away. All you can do is assure Canadians that we are serious about getting ahead of these types of things. It is one of those situations of chasing ghosts, but at the end of the day we have to assure Canadian consumers that we are doing everything possible to ensure their food is safe from any type of assault.

Senator Plett: Thank you for your good work, as well as the officials.

Senator Peterson: CFIA has advised me that no food safety related programs have been cut as a result of the budget reductions. This is in spite of operations people saying, "I do not know how you can take 10 per cent of your budget and not deal with the front line."

CFIA says there are 3,500 front-line employees including 500 term employees who could be released without notice. Can you confirm here today that the contracts for the 500 term employees will be renewed?

Mr. Ritz: I will let Mr. Da Pont talk to the administration, but as a government, we want to ensure that everyone out there has the tools to do their job effectively and efficiently, and we will continue hiring front-line people.

George Da Pont, President, Canadian Food Inspection Agency: We have the resources in our budget to hire and pay a little over 3,500 inspectors. At any given time, a certain number will be indeterminate, a number will be term, but we have the base budget to cover a little over 3,500.

Senator Peterson: Let me get this straight. The budget is cut by \$56 million. Minister, you have said you will put \$51 million back in.

Mr. Ritz: I said \$151 million.

inséré des aiguilles dans une dinde. C'est tout à fait ridicule. Cela crée un problème non seulement pour les épiceries concernées, mais aussi pour les producteurs de dinde, si ces derniers sont ciblés. C'est également lourd de conséquences pour l'économie. Il faut du temps pour se réapproprier cette part du marché et pour dissiper l'inquiétude des gens.

Nous avons donc augmenté les amendes, les peines d'emprisonnement, et cetera, afin de dissuader les gens de commettre de tels actes. De plus, nous assurerons une communication très ouverte avec le public pour faire en sorte que les auteurs de ces actes comprennent ce qu'ils risquent d'encourir.

Le problème ne disparaîtra probablement jamais. Tout ce qu'on peut faire, c'est rassurer les Canadiens que nous tenons réellement à prévenir ce genre d'incidents. C'est comme si nous nous battions contre des fantômes, mais au bout du compte, nous devons donner l'assurance aux consommateurs canadiens que nous faisons tout en notre pouvoir pour protéger leurs aliments contre ce type d'attaques.

Le sénateur Plett : Merci pour votre bon travail, et merci aux fonctionnaires.

Le sénateur Peterson : L'ACIA m'a informé qu'aucun programme lié à la salubrité des aliments n'a fait l'objet de compressions budgétaires. Pourtant, les gens des opérations ont dit : « On ne sait pas comment vous pouvez prendre 10 p. 100 du budget et ne pas vous occuper des services de première ligne ».

L'ACIA affirme qu'il y a 3 500 employés de première ligne, dont 500 employés nommés pour une période déterminée qui pourraient être renvoyés sans préavis. Pouvez-vous confirmer aujourd'hui qu'on renouvellera les contrats des 500 employés nommés pour une période déterminée?

M. Ritz : Je vais laisser M. Da Pont parler de l'administration, mais sachez que notre gouvernement veut s'assurer que tout le monde dispose des outils nécessaires pour faire leur travail de façon efficace et efficiente, et nous continuerons d'embaucher des employés de première ligne.

George Da Pont, président, Agence canadienne de l'inspection des aliments : Nous avons les ressources nécessaires dans notre budget pour embaucher un peu plus de 3 500 inspecteurs. À tout moment, certains seront nommés pour une période indéterminée et d'autres, pour une période déterminée. Quoi qu'il en soit, notre budget de base permet l'embauche d'un peu plus de 3 500 employés.

Le sénateur Peterson : Voyons voir si je comprends bien. Le budget est réduit de 56 millions de dollars. Monsieur le ministre, vous avez dit que vous remettrez 51 millions de dollars dans le budget.

M. Ritz : J'ai dit 151 millions de dollars.

Senator Peterson: Okay, \$151 million, back in to front-line workers. Would it not be better to announce there will be no budget cuts to CFIA period?

Mr. Ritz: Senator, as you pointed out earlier, governments should always look for efficiencies on behalf of taxpayers, and that is what we have done. These are not cuts; they are efficiencies ongoing. We found efficiencies in the administration side, and as Dr. Evans lined out, a lot is captured by aligning some of services with Agriculture Canada and other departments so we do not overlap.

The changes to the provincial inspection that we talked about in the three provinces are worth \$2 million in and of itself, so it is not hard to find those efficiencies. It is sometimes politically difficult to sell them. When we get people talking about budget cuts instead of efficiencies, it makes it tougher; and when you only talk about the efficiencies and not about the \$151 million going back in, it does make it more difficult. However, at the end of the day, as we found \$56 million in efficiencies over the next three years, during that same time frame we are injecting \$151 million to build a stronger food safety system.

Senator Peterson: Minister, for all our sakes, I certainly hope this is all correct.

Finally, how does Health Canada interrelate with the CFIA in these matters? Do they come in after the fact when there has been a major problem? Do they work with you before?

Mr. Ritz: Health Canada works with CFIA predominantly before, senator. Some of the changes in this food bill will allow Health Canada to have powers to work with us on the recall side that they did not have before. There are some provisions here that will strengthen some of their oversight as well, more on the fortified foods side than on food safety.

The Chair: As outlined by the chair at the beginning of the meeting, we would have an hour with the minister. Minister, as you have seen from the senators' questions, food safety is a high priority for Canadians, and we will be asking the second panel another series of questions. On behalf of the senators present, we thank Minister Ritz for accepting our invitation this morning and sharing his views of his department and our government on food safety and traceability.

Mr. Ritz: Thank you, Mr. Chair.

Le sénateur Peterson : D'accord; donc, 151 millions de dollars seront remis aux travailleurs de première ligne. N'aurait-il pas été préférable d'annoncer qu'il n'y aura aucune réduction budgétaire pour l'ACIA, un point c'est tout?

M. Ritz : Sénateur, comme vous l'avez souligné plus tôt, les gouvernements devraient toujours être à la recherche d'économies au nom des contribuables, et c'est ce que nous avons fait. Il n'y a pas de compressions; ce sont des économies continues. Nous avons trouvé des économies du côté administratif et, comme l'a indiqué le Dr Evans, beaucoup d'entre elles résultent de l'harmonisation de certains services avec Agriculture Canada et d'autres ministères, de façon à éviter les chevauchements.

Les modifications relatives aux inspections provinciales dont nous avons parlé par rapport aux trois provinces représentent à elles seules deux millions de dollars. Donc, il n'est pas difficile de réaliser ces économies. Parfois, il est difficile de les vendre, sur le plan politique. Lorsque les gens parlent de compression budgétaire plutôt que d'économies, cela rend les choses plus difficiles. Et lorsque l'on parle seulement des économies et non des 151 millions de dollars qui sont réinvestis, cela rend les choses encore plus difficiles. Cependant, en fin de compte, alors que nous avons trouvé des façons d'économiser 56 millions de dollars sur les trois prochaines années, pendant la même période nous investissons 151 millions de dollars pour renforcer le système de salubrité des aliments.

Le sénateur Peterson : Monsieur le ministre, pour notre bien à tous, j'espère certainement que tout cela est exact.

Enfin, de quelle façon les gens de Santé Canada collaborent-ils avec l'ACIA sur ces questions? Interviennent-ils après les faits, lorsqu'il y a eu un problème important? Travaillent-ils avec vous au préalable?

M. Ritz : Santé Canada collabore beaucoup avec l'ACIA au préalable, sénateur. Certaines des modifications prévues dans ce projet de loi sur les aliments permettront à Santé Canada de disposer des pouvoirs nécessaires de collaborer avec nous en ce qui a trait au rappel, ce qu'il n'avait pas auparavant. Il y a là des dispositions qui renforceront aussi certaines de leurs mesures en matière de surveillance, ce qui concerne davantage les aliments enrichis que la salubrité des aliments.

Le président : Comme l'a indiqué le président au début de la réunion, nous disposons d'une heure pour discuter avec le ministre. Monsieur le ministre, comme vous avez pu le constater d'après les questions des sénateurs, la salubrité alimentaire est une très grande priorité pour les Canadiens, et nous aurons une autre série de questions pour le prochain groupe d'experts. Au nom des sénateurs ici présents, nous remercions le ministre Ritz d'avoir accepté notre invitation aujourd'hui et de nous avoir fait part du point de vue de son ministère et du gouvernement sur la salubrité des aliments et la traçabilité.

M. Ritz : Merci, monsieur le président.

The Chair: Honourable senators, we will now hear the second panel of witnesses on Bill S-11. I am informed that we do have the following witnesses, and I see that we have Dr. Brian Evans, Chief Food Safety Officer and Chief Veterinary Officer of Canada of the Canadian Food Inspection Agency.

[*Translation*]

We are also hearing from Neil Bouwer, Vice-President, Policy and Programs, Canadian Food Inspection Agency.

[*English*]

We also have Ms. Colleen Barnes, Executive Director, Domestic Policy Directorate of the Canadian Food Inspection Agency.

Witnesses, thank you for accepting our invitation to appear in order to enlighten and share with the committee your vision and also your consideration for food safety, Bill S-11. I am informed that Dr. Brian Evans will make the presentation, to be followed by questions.

Dr. Evans: Thank you, Mr. Chairman. Let me say at the outset, honourable senators, that as someone who has been with the Canadian Food Inspection Agency since its inception in 1997, this bill is both a very important piece of our continuing to serve Canadians well, and I think it strongly supports the vision that the government considered when the agency was brought together to ensure that we were responsive to an ever-changing risk circumstance in Canada and beyond.

Today, I believe our system of ensuring food safety is among the best in the world, but food safety is not something that we at the Canadian Food Inspection Agency or anyone else should take for granted. There is a clear need to continue to strengthen and modernize Canada's legislation regulating food safety.

The bill, as you will noted, has three main objectives: First, to improve food safety oversight for both imported and domestically produced food to better protect Canadian families; second, to streamline and strengthen legislative authorities; and third, to enhance international market opportunities for the Canadian food industry and Canadians who derive their economic livelihood from that sector.

The first of these objectives is clearly our primary focus at CFIA. It is about assisting us to maximize the opportunities for prevention while maintaining the responsiveness necessary to address hazards and issues when they do arise. Food safety is a

Le président : Honorables sénateurs, nous allons maintenant entendre le deuxième groupe d'experts, qui va nous parler du projet de loi S-11. On m'informe que nous accueillons les témoins suivants, et je vois que nous accueillons le Dr Brian Evans, qui est le chef de la salubrité des aliments et le vétérinaire en chef du Canada à l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

[*Français*]

Nous recevons également M. Neil Bouwer, vice-président, Politiques et programmes, de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

[*Traduction*]

Nous accueillons aussi Mme Colleen Barnes, qui est directrice exécutive de la Direction des politiques nationales au sein de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Mesdames et messieurs les témoins, merci d'avoir accepté notre invitation à comparaître afin de nous éclairer et de nous donner votre point de vue sur la salubrité des aliments, sur le projet de loi S-11. On m'informe que le Dr Brian Evans présentera l'exposé; ensuite, nous passerons aux questions.

Dr Evans : Merci, monsieur le président. Mesdames et messieurs les sénateurs, permettez-moi de dire d'entrée de jeu qu'étant donné que je travaille au sein de l'Agence canadienne d'inspection des aliments depuis sa création en 1997, je considère que le projet de loi est à la fois une très importante mesure législative qui nous permettra de bien servir les Canadiens et qu'il vient fortement appuyer la vision qu'avait le gouvernement lorsque l'agence a été créée pour s'assurer que nous sommes en mesure de réagir à des situations dangereuses en constante évolution, au Canada et à l'étranger.

Aujourd'hui, je crois que notre système d'assurance de la salubrité des aliments figure parmi les meilleurs au monde. Cependant, la salubrité des aliments ne devrait pas être tenue pour acquise, que ce soit par l'agence canadienne d'inspection des aliments ou par quiconque. De toute évidence, il est nécessaire de consolider et de moderniser davantage les lois canadiennes qui réglementent la salubrité des aliments.

Comme vous l'aurez remarqué, le projet de loi a trois principaux objectifs. Le premier est d'améliorer la surveillance de la salubrité des aliments importés et les aliments produits au Canada afin de mieux protéger les familles canadiennes. Le deuxième objectif est de simplifier et de renforcer les pouvoirs législatifs. Quant au troisième, il s'agit d'accroître les débouchés sur les marchés internationaux pour l'industrie alimentaire canadienne et pour les Canadiens qui dépendent de ce secteur pour assurer leur subsistance.

Le premier de ces objectifs est manifestement le plus important pour l'ACIA. Il vise à nous aider à maximiser les possibilités de prévention tout en maintenant la capacité d'intervention nécessaire afin de surmonter les dangers et les problèmes

priority for Canadians, we believe for the Government of Canada and certainly for the CFIA, but the other two areas are also important and will benefit Canada and our food industry.

I am sure you are now familiar with the proposed legislation, but please allow me to take a few minutes to outline the chief benefits.

First, the proposed bill will protect both consumers and industry from food tampering, deceptive practices and hoaxes. This is a new provision that fills a gap in our current authorities. It will also increase related penalties and fines to deter willful or reckless threats to the health and safety of Canadians, which is consistent with the international best practices.

Second, it will strengthen our ability to track, trace and recall foods. The ability to trace food from farm to fork, or from its source outside of Canada to the marketplace, is essential in dealing with food-borne illnesses and the globalization of the food supply. Current acts do not provide the government with the authority to require manufacturers or importers to have tracking and tracing systems. The proposed legislation will establish required authorities to develop regulations related to tracking, tracing and recalling food and the appropriate tools to take action on risky products when needed. This will include a prohibition against selling products that might risk the health of Canadians or that have been subjected to recall.

Third, it will strengthen import controls to even more clearly ensure imported foods are safe. Imported foods are required to meet all the same standards as foods produced in Canada, but imports are more difficult to control because we have less hands-on information about them and less control over foreign manufacturing processes and products. The new bill will introduce powers to licence importers, prohibit imports of certain foods when a risk is detected or known and stop unsafe imports at the border so they do not enter into commerce of the marketplace in Canada. It will also allow the CFIA to suspend or revoke the licence of an importer instead of prosecuting for noncompliance, which is the process now. It is always better to have preventive measures in place rather than having to deal after the fact when it comes to food safety.

Fourth, it will align inspection and enforcement powers across all food commodities. The current acts that we operate under contain inconsistencies in inspection and enforcement authorities. This means that similar risks for different foods are treated differently. For example, a meat inspector can order the removal of a product that was unlawfully imported, but a fish inspector,

lorsqu'ils surviennent. La salubrité des aliments est une priorité pour la population canadienne, nous croyons qu'elle l'est aussi pour le gouvernement du Canada et elle l'est sans doute pour l'ACIA. Toutefois, les deux autres objectifs sont aussi importants et profiteront au Canada ainsi qu'à notre industrie alimentaire.

Je suis certain que vous connaissez déjà bien la mesure législative proposée, mais permettez-moi de prendre quelques minutes pour en décrire les principaux avantages.

Premièrement, le projet de loi protégera les consommateurs et l'industrie contre l'altération des aliments, les pratiques trompeuses et les mystifications. Il renferme une nouvelle disposition qui permettra de combler une lacune des pouvoirs actuels. De plus, il prévoit une majoration des sanctions des amendes afin de décourager les menaces délibérées ou inconsidérées pour la santé et la sécurité des Canadiens, conformément aux pratiques exemplaires internationales.

Deuxièmement, il renforcera notre capacité de retracer les éléments ainsi que d'en effectuer le suivi et le rappel. Pour lutter contre les maladies d'origine alimentaire et pour composer avec la mondialisation de l'approvisionnement alimentaire, il est essentiel de pouvoir retracer les éléments de la ferme à l'assiette, ou de leur source à l'extérieur du Canada au marché. Les lois actuelles n'accordent pas au gouvernement le pouvoir d'exiger que les fabricants et les importateurs aient des systèmes de traçabilité et de suivi. Le projet de loi établira les pouvoirs nécessaires pour l'élaboration de règlements liés à la traçabilité, au suivi et au rappel d'aliments, et permettra d'avoir les outils nécessaires pour prendre des mesures à l'égard des produits qui présentent des risques, au besoin. Cela inclura l'interdiction de vendre des produits qui pourraient compromettre la santé des Canadiens ou des produits qui ont fait l'objet d'un rappel.

Troisièmement, le projet de loi resserrera les contrôles à l'importation pour que l'on puisse encore mieux s'assurer que les aliments importés sont salubres. Les aliments importés doivent satisfaire aux mêmes normes que les aliments produits au Canada, mais il est plus difficile de contrôler les importations parce que l'on dispose de moins de renseignements à leur sujet et que l'on a moins de contrôle sur les produits et les processus de fabrication de l'étranger. La nouvelle mesure législative accordera le pouvoir de délivrer des permis aux importateurs, d'interdire l'importation de certains aliments lorsqu'un risque est détecté et d'intercepter les aliments importés insalubres à la frontière de façon à ce qu'ils ne se retrouvent pas sur le marché canadien. Elle permettra également à l'ACIA de suspendre ou de révoquer le permis d'un importateur au lieu d'intenter des poursuites en cas de non-conformité, ce qui est la procédure actuelle. En ce qui a trait à la salubrité des aliments, il est toujours préférable d'avoir des mesures préventives plutôt que de devoir intervenir après coup.

Quatrièmement, le projet de loi harmonisera les pouvoirs d'inspection et d'application de la loi pour tous les produits alimentaires. Les lois en vigueur renferment des incohérences au chapitre des pouvoirs d'inspection et d'application de la loi. Cela signifie que des risques semblables pour différents éléments sont traités de façon différente. À titre d'exemple, un inspecteur des

under similar circumstances, cannot. The new legislation will align inspection and enforcement powers, making them consistent for all meat, fish and agricultural food products. Creating one standard set of inspection powers and authorities has a number of benefits. It will assure Canadians that all foods are subjected to the same strict requirements. Our inspectors that cover multiple commodities will find it more efficient to work from one set of regulations. Aligning inspection and enforcement powers will also benefit Canadian food exporters by ensuring that all exported foods meet the same stringent standards as those consumed in Canada.

Fifth, it will give the CFIA authority to certify all food exports. The new legislation will allow us to treat exported foods consistently across all food commodities and attest to their safety. This is important, because more countries are requiring food imports to be certified, reflecting an international effort to ensure food safety. Currently, the CFIA has the authority to certify some federally registered foods for export, such as fruits and vegetables, but the new legislation will provide the authority to certify all food exports, if needed. This will help expand international market access and economic opportunities for the Canadian food industry.

Sixth, it will create an internal review mechanism that regulated parties can use to seek review of certain inspection decisions or deal with complaints. This mechanism will be much faster and less costly than the current judicial review process.

Senator Peterson: Thank you, witnesses, for being here this morning.

Dr. Evans, as we indicated earlier, we are supportive of this bill and what it intends to accomplish. As we have also indicated, our only concern is that the necessary financial support is there and the professional service is there to ensure you can carry this out.

Are you satisfied that you have the necessary resources and money to effectively administer this new bill?

Dr. Evans: Certainly it is our belief that the government has made consistent investment in the agency over the past several years to enhance our inspection capacity. I believe we have struck

viandes peut ordonner le retrait d'un produit importé illégalement, alors qu'un inspecteur de poisson, dans des circonstances semblables, ne le peut pas. La nouvelle mesure législative harmonisera les pouvoirs d'inspection et d'application de la loi en assurant leur uniformité pour l'ensemble des viandes, des poissons et des produits agricoles. L'établissement d'un seul ensemble normalisé de pouvoirs d'inspection comporte un certain nombre d'avantages. Cela permettra de garantir aux Canadiens que tous les produits alimentaires sont soumis aux mêmes exigences rigoureuses. Les inspecteurs chargés d'inspecter plusieurs produits trouveront qu'il est plus efficace de travailler avec un seul ensemble de règlements. L'harmonisation des pouvoirs d'inspection et d'application de la loi sera aussi avantageuse pour les exportateurs canadiens, car on s'assure ainsi que les produits alimentaires exportés satisfont aux mêmes normes rigoureuses que les produits consommés au Canada.

Cinquièmement, le projet de loi confèrera à l'ACIA le pouvoir de certifier tous les produits alimentaires destinés à l'exportation. La nouvelle loi nous permettra de traiter uniformément tous les produits alimentaires exportés et d'en attester la salubrité. Ce point est important, car un nombre croissant de pays exige la certification des aliments importés, ce qui est le reflet des efforts réalisés à l'échelle internationale pour assurer la salubrité des aliments. À l'heure actuelle, l'ACIA a le pouvoir de certifier certains aliments destinés à l'exportation provenant d'établissement agréé par le gouvernement fédéral comme les fruits et légumes. La nouvelle loi lui confèrera toutefois le pouvoir de certifier tous les produits alimentaires destinés à l'exportation, au besoin. Cette mesure contribuera à accroître l'accès aux marchés internationaux et les perspectives économiques de l'industrie alimentaire canadienne.

Si aisément, le projet de loi prévoit la création d'un mécanisme d'examen interne auquel les parties réglementées pourront avoir recours si elles veulent faire examiner certaines décisions d'inspection ou faire traiter des plaintes. Ce mécanisme sera plus rapide et moins coûteux que la procédure d'examen judiciaire actuelle.

Le sénateur Peterson : Merci aux témoins d'être ici aujourd'hui.

Dr Evans, comme nous l'avons indiqué plus tôt, nous appuyons le projet de loi et ce qu'il cherche à accomplir. Comme nous l'avons aussi indiqué notre seule préoccupation, c'est que vous ayez le soutien financier et les services professionnels nécessaires pour s'assurer que vous serez en mesure de le faire.

Croyez-vous que vous avez les ressources et l'argent nécessaires pour mettre en oeuvre de façon efficace les dispositions du projet de loi?

Dr Evans : Nous sommes certainement d'avis que le gouvernement a investi de façon constante dans l'agence ces dernières années pour améliorer les capacités en matière

the appropriate balance at the agency between that which is the front-line inspection capacity which is necessary in terms of the direct interface with food processors and others.

It is important to recognize that food safety does not just happen and it does not start at slaughter or at food processing. Food safety is a continuum of activity that includes much of what we do in our animal health programs to have direct food safety outcomes. We produce safe food because animals are healthy. What we do from a disease control perspective is also a food safety outcome. The control of materials that could enter into the food supply through the animal feed supply and what we feed animals that could ultimately end up in meat or other products is part of a food continuum of activity.

At the same time, we do recognize that the risks associated with food continue to evolve as well. Where we may have been several decades ago in issues of tuberculosis or dealing with a number of circumstances with obvious lesions that could be seen by an inspector standing on the line, or doing what we refer to as organoleptic, or sight, taste or smell type testing scenarios on the fish side, today many of the risks we are dealing with cannot be seen at the point of inspection. Therefore, when we talk about having the resources necessary it involves front-line verification of compliance and sampling as necessary, but also it involves having the resources to conduct the diagnostic tests, whether it be for antimicrobial resistance or residues, as you talked about previously, as well as chemicals, pesticides and those types of circumstances.

In answer to your question, I do believe the agency has a capacity now that it did not previously have, that that capacity goes beyond what is actually done at a single point of inspection, and takes into account our assessments of the water quality issues, that the water used in processing plants and is consumed by the animals is safe, so that we are not transmitting bacteria or other things through that food production system. Equally so on the plant side, that what is ultimately cultivated at the field level in terms of inspection activities, funguses and moulds that could create toxins if they are incorporated into flour.

The point I am making is one that I believe food safety requires us to be a resource not simply at the point of inspection but also that all the supporting elements we do in the other programs that

d'inspection. Je crois qu'à l'agence, nous avons atteint l'équilibre adéquat en ce qui a trait à la capacité d'inspection de première ligne nécessaire pour avoir des contacts directs avec les fabricants de produits alimentaires et d'autres.

Il est important de reconnaître que la salubrité des aliments ne se fait pas toute seule et ne commence pas à l'étape de l'abattage ou de la transformation des aliments. La salubrité des aliments est liée à un ensemble d'activités, ce qui inclut une bonne partie des mesures que nous prenons dans le cadre de nos programmes de santé animale et qui ont une incidence directe sur la salubrité des aliments. Nous produisons des aliments sécuritaires parce que les animaux sont en santé. Ce que nous faisons sur le plan de contrôle des maladies a aussi une incidence sur la salubrité des aliments. Le contrôle des substances qui pourraient entrer dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire — par l'intermédiaire de la chaîne d'approvisionnement en aliments des animaux et des produits avec lesquels nous nourrissons les animaux, et qui pourraient se retrouver dans la viande ou d'autres produits — fait partie de la filière alimentaire.

En même temps, nous reconnaissons que les risques associés aux aliments continuent aussi d'évoluer. Alors qu'il y a plusieurs décennies, nous avons pu être confrontés à des problèmes de tuberculose, à certaines situations où des lésions évidentes pouvaient être constatées par un inspecteur sur le terrain, ou que nous pouvions procéder à ce que l'on appelle des tests organoleptiques du côté des poissons — des tests visuels, gustatifs ou olfactifs —, de nos jours, bon nombre des risques auxquels nous sommes confrontés ne peuvent pas être observés au point d'inspection. En conséquence, lorsqu'on parle d'avoir les ressources nécessaires, cela signifie qu'il faut procéder, sur le terrain, à des vérifications de la conformité et à un échantillonnage au besoin, mais cela signifie aussi qu'il faut avoir des ressources pour réaliser des épreuves diagnostiques, que ce soit pour la résistance antimicrobienne ou les résidus — comme vous l'avez indiqué auparavant — ou pour les produits chimiques, les pesticides et ce genre de choses.

Pour répondre à votre question, je crois que l'agence a maintenant une capacité qu'elle n'avait pas auparavant, que cette capacité va plus loin que ce qui se fait en ce moment à un point d'inspection donné et que l'on prend en compte nos évaluations liées aux problèmes de qualité de l'eau, que l'on s'assure que l'eau qui est utilisée dans les usines de transformation et consommée par les animaux est salubre, de sorte que nous ne transmettons pas des bactéries ou d'autres choses par l'intermédiaire du système de production alimentaire. Il en va de même du côté des plantes, où l'on inspecte les produits cultivés sur le terrain, pour déterminer s'il y a des champignons ou des moisissures qui pourraient créer des toxines si ces produits étaient incorporés dans la farine.

Ce que je veux dire, c'est que je crois que la salubrité des aliments ne nous oblige pas seulement à être une ressource au point d'inspection; il faut aussi que tous les éléments de soutien

lead to food safety elements are also similarly aligned. The agency, in its current construct, has worked hard to create the balance necessary.

We are well supported as well, from the standpoint that we, as the agency, are part of a broader system of food safety in the country. The Food and Drug Act is quite explicit that the direct responsibility for producing safe food rests with the industry. Having an industry that is equally committed to food safety, having producers who are stewards of the food safety system at the ground level, at the farm level, is equally part of having a robust food safety system in the country, as well as having retailers who are intimately interested in ensuring that the products on their shelves are safe and are part of our consumer education outreach.

While we have a set of resources that are very much in line with the work we are being asked to do, we will only be effective if we can align ourselves with all the other players in the food safety system as well and that they bring the same culture of prevention and the same commitment of capacity to getting the food safety outcomes that Canadians expect and deserve.

Senator Peterson: I will take that as a qualified yes.

On the front-line inspectors, right now you have three areas of meat, poultry and fish. Will the inspectors who continue under this act be specializing in each area, or will an inspector have to cover all areas?

Dr. Evans: At this point in time there are opportunities presented by this legislation with appropriate training and with appropriate tools for inspectors to do more than single commodity inspection. It would be our hope that both through our strategic recruitment and work in terms of inspector qualifications that we can maximize the capacity of an inspector to work in more than one commodity.

I would not want to leave the impression that every inspector will be responsible for all types of foods. There are very explicit differences between how various foods are produced. In the vernacular of the food inspection side, for example, if you are working in the dairy program we benefit from the reality of pasteurization, which is an important kill step for dealing with issues or bacteria that could move through the milk supply and affect food safety.

We want to ensure that not everyone will be a thermo-processing specialist or a food-processing specialist. That would be unrealistic in terms of that expectation on the entire inspection workforce. However, we believe that this legislation, in conjunction with the inspection modernization efforts that we are doing, will allow us to use inspectors on a multi-commodity

que nous mettons en œuvre dans les autres programmes et qui mènent aux éléments de la salubrité des aliments soient harmonisés. Dans sa structure actuelle, l'agence a travaillé fort pour obtenir l'équilibre nécessaire.

Nous avons aussi un bon soutien, en ce sens qu'à l'agence, nous faisons partie d'un système élargi visant à assurer la salubrité des aliments au pays. La Loi sur les aliments et drogues établit plutôt clairement que la responsabilité de la production d'aliments salubres incombe à l'industrie. Le fait d'avoir une industrie qui est résolue à assurer la salubrité des aliments et d'avoir des producteurs qui assurent l'intendance du système de salubrité des aliments sur le terrain et à la ferme sont des éléments essentiels à la mise en place d'un système robuste en matière de salubrité des aliments au pays, comme le fait d'avoir des détaillants qui ont un grand intérêt à s'assurer que les produits qui se retrouvent sur leurs tablettes sont sécuritaires et qui participent à l'éducation et la sensibilisation des consommateurs.

Bien que nous ayons un ensemble de ressources qui cadrent très bien avec le travail qu'on nous demande de faire, nous ne serons efficaces que si nous pouvons aussi être en harmonie avec tous les autres intervenants du système de salubrité des aliments et s'ils adoptent la même culture de prévention et s'engagent aussi à avoir la capacité nécessaire pour obtenir les résultats en matière de salubrité des aliments qu'attendent et méritent les Canadiens.

Le sénateur Peterson : Je vais considérer qu'il s'agit d'un oui conditionnel.

Pour ce qui est des inspecteurs de première ligne, en ce moment, vous avez trois secteurs : la viande, la volaille et le poisson. En vertu de cette loi, les inspecteurs continueront-ils de se spécialiser dans un domaine précis ou devront-ils toucher à tous les domaines?

Dr Evans : En ce moment, cette mesure législative permettrait aux inspecteurs, avec une formation adéquate et des outils adéquats, de se charger de l'inspection de plus de produits. Grâce à notre recrutement stratégique et à notre travail relatif à la qualification des inspecteurs, nous espérons être en mesure d'augmenter le plus possible la capacité des inspecteurs de travailler avec plus d'un produit.

Je ne voudrais pas donner l'impression que chaque inspecteur sera chargé de tous les types d'aliments. Il existe des différences très claires dans la façon dont les divers aliments sont produits. Dans le jargon de l'inspection des aliments, par exemple, si vous travaillez dans le programme laitier, il y a l'avantage de la pasteurisation, qui constitue une étape importante pour régler les problèmes ou éliminer les bactéries qui pourraient se propager dans la chaîne d'approvisionnement du lait et avoir une incidence sur la salubrité des aliments.

Nous voulons nous assurer que ce ne seront pas tous les inspecteurs qui seront des spécialistes des procédés thermiques ou de la transformation des aliments. Il serait irréaliste d'avoir une telle attente pour l'ensemble de l'effectif des inspecteurs. Cependant, nous croyons que cette mesure législative, de concert avec les mesures que nous avons prises pour moderniser

basis. However, as I say, I would not want the impression to be left that every inspector will be inspecting in all eight food programs.

Senator Peterson: How long would it take to qualify an inspector for different jurisdictions?

Dr. Evans: Currently we have both a set of enhanced requirements in terms of at point of hire and recruitment. We are working closely with our Canadian agricultural and veterinary colleges at the universities to continue to develop a public health and food safety based teaching curriculum. The more qualified someone is at the point of hire, the more rapidly we can bring them up to speed with individual training programs targeted to the programs that they work in to make them familiar with the legislation and with their inspection authorities.

Currently, it can vary, depending on the food commodity in which they are working. We have collective training that can take up to three to six weeks for someone to be certified in certain activities for food inspection. We operate a mentoring program where younger inspectors are paired with more senior inspectors so that there is on-the-job oversight and enhanced training.

Depending on the food area, for example, it can take up to six months from someone at point of hire to be a fully qualified inspector and be operating without supervision.

Senator Peterson: We understand that CFIA has eliminated the unit that tracks and targets unsafe food from the United States. Is that correct?

Dr. Evans: No, that is not correct.

Senator Patterson: That is not correct? Okay. Good.

Ms. Barnes, you had indicated that in the food products end we had some problem with milk coming from China. You indicated that this is being expanded and it can also show up in cookies and candies and that sort of thing. You have expanded it to cover that; is that correct?

Ms. Barnes: Yes, senator, the reason we have improved the import provisions in the bill is in response to the melamine example. What happened before is we have a set of dairy regulations. It was easy to direct CBSA at the border to stop product coming from China that we knew had melamine in it, like baby formula or something like that. It was a dairy product and it was against our regulations. That was clear. As we were watching

les inspections, nous permettra d'avoir recours aux services des inspecteurs pour plusieurs produits. Toutefois, comme je l'ai indiqué, je ne voudrais pas donner l'impression que chaque inspecteur sera chargé d'inspection pour les huit programmes d'inspection des aliments.

Le sénateur Peterson : Combien de temps faut-il pour qu'un inspecteur obtienne la qualification pour diverses administrations?

Dr Evans : Actuellement, nous avons un ensemble d'exigences amélioré en ce qui a trait à l'embauche et au recrutement. Nous travaillons en étroite collaboration avec les facultés d'agriculture et de médecine vétérinaire des universités canadiennes afin de poursuivre la création d'un programme d'enseignement en matière de santé publique et de salubrité des aliments. Lorsque les gens ont des compétences au moment de l'embauche, nous pouvons plus rapidement les mettre à niveau grâce à des programmes de formation individualisée centrés sur les programmes dans lesquels ils travaillent, de façon à ce qu'ils connaissent bien la loi et leurs pouvoirs en matière d'inspection.

Actuellement, cela peut varier selon la denrée alimentaire avec laquelle ils travaillent. Nous offrons une formation collective, il faut de trois à six semaines pour qu'une personne puisse obtenir la certification nécessaire à certaines activités d'inspection des aliments. Nous avons un programme de mentorat dans lequel les jeunes sont jumelées à des inspecteurs plus expérimentés, ce qui permet une surveillance en cours d'emploi et une formation améliorée.

Selon le secteur alimentaire, par exemple, il faut parfois jusqu'à six mois après l'embauche pour qu'une personne devienne un inspecteur pleinement qualifié et puisse travailler sans supervision.

Le sénateur Peterson : Nous croyons comprendre que l'ACIA a éliminé l'unité chargée du suivi et de la surveillance des aliments insalubres en provenance des États-Unis. Est-ce exact?

Dr Evans : Non.

Le sénateur Peterson : Ce n'est pas le cas? D'accord. Bien.

Madame Barnes, vous avez mentionné que du côté des produits alimentaires, nous avons eu des problèmes par rapport au lait en provenance de Chine. Vous avez indiqué que le problème prend de l'ampleur et que cela pourrait aussi se retrouver dans les biscuits, les friandises et ce genre de choses. Vous en avez amélioré la portée de façon à couvrir ce genre de choses, est-ce exact?

Mme Barnes : Oui, sénateur. La raison pour laquelle nous avons amélioré les dispositions sur l'importation contenues dans le projet de loi, c'était en réaction à l'exemple de la mélamine. Ce qui se passait auparavant, c'est que nous avions un ensemble de règlements sur les produits laitiers. Il était facile de demander à l'ASFC de bloquer à la frontière l'importation d'un produit en provenance de Chine qui, à notre connaissance, contenait de la

what was happening in Asia, we noticed that cookies and candies made with melamine products were headed our way as well and countries around the world were doing recalls.

In this case we told CBSA to put a lookout at the border and let us know if it arrives and they did, but we could not tell them to stop it. We did not have authority. It had to come in and then we worked with importers to do a voluntary recall in that case. Therefore it took a bit longer and it was more labour intensive for everyone.

With the new authority in the bill to just say unsafe food cannot be imported, now we will be able to say to CBSA that we know, there is evidence internationally that that is not safe and it is not allowed to be imported into Canada.

Senator Buth: Thank you for still being here, Dr. Evans. I am interested in the traceability, when you take a look at some of the issues that we have seen, and the importance of being able to trace back if there are issues in the food supply. I see that the proposed amendments to the Health of Animals Act in this legislation will strengthen our regulatory-making authorities and expand our existing traceability requirements.

Can you speak to that in terms of how it will be expanded? Also, have you had any feedback from stakeholders and provincial governments in terms of the traceability expansion?

Dr. Evans: In fact, this food bill contains two elements of traceability. It actually has a provision in terms of traceability as it relates to food. I believe clause 51 deals with food explicitly around food traceability provisions that would allow us to require — in the case of importers licensing or registering processes domestically — that the manufacturer or importer would be required on a food basis to have information available to point back, point forward. Where did it come from? Who were the suppliers and where did it move from them? It is to enhance our ability to rapidly remove risk product from the marketplace and deal with the source issue at the same time.

As you have alluded to, there is a second area of traceability in the bill that deals with the Health of Animals Act. We currently have authorities that provide for animal identification. However, this would provide for a broader suite of traceability tools that

mélamine, comme le lait maternisé, notamment. Il s'agissait de produits laitiers et cela contrevenait à notre réglementation. C'était clair. Tandis que nous surveillions la situation en Asie, nous avons remarqué que des biscuits et des friandises fabriquées avec des produits de mélamine étaient aussi envoyés au Canada et que d'autres pays dans le monde procédaient à des rappels.

Dans ce cas, nous avons demandé aux agents de l'ASFC de surveiller la situation de près à la frontière et de nous informer si ces produits arrivaient au pays, ce qu'ils ont fait, mais nous ne pouvions pas leur demander de bloquer l'entrée des produits. Nous n'avions pas ce pouvoir. Le produit devait entrer au pays. Ensuite, nous avons travaillé avec les importateurs afin, dans ce cas, de procéder à un rappel volontaire. En conséquence, cela a été un peu plus long et cela a représenté beaucoup plus de travail pour tout le monde.

Grâce au nouveau pouvoir prévu dans le projet de loi qui nous permet simplement d'indiquer que des aliments non sécuritaires ne peuvent pas être importés, nous pourrions maintenant dire à l'ASFC que nous savons qu'il y a, à l'échelle internationale, des preuves selon lesquelles ce n'est pas sécuritaire et que cela ne peut être importé au Canada.

Le sénateur Buth : Je vous remercie d'être encore ici, docteur Evans. Je m'intéresse à la traçabilité — en raison de certains des problèmes qui sont survenus — et l'importance d'être en mesure de remonter au lieu d'origine s'il y a des problèmes dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Je constate que les modifications proposées à la Loi sur la santé des animaux du projet de loi renforceront nos autorités réglementaires et optimiseront nos exigences actuelles en matière de traçabilité.

Pouvez-vous nous parler de la façon dont cela sera optimisé? Aussi, les intervenants et les gouvernements provinciaux vous ont-ils fait part de leurs commentaires en ce qui a trait à l'optimisation de la traçabilité?

Dr Evans : En fait, ce projet de loi sur les aliments comporte deux éléments liés à la traçabilité. Il y a en effet une disposition sur la traçabilité des aliments. Je crois que l'article 51 porte sur les aliments, précisément sur les dispositions entourant la traçabilité des aliments qui nous permettraient d'exiger — dans le cas de la certification des importateurs ou de l'enregistrement des processus à l'échelle nationale — que pour chaque aliment, le fabricant ou l'importateur doive être en mesure de fournir les renseignements permettant de déterminer les lieux d'origine et de destination. D'où vient le produit? Quels étaient les fournisseurs? Quel a été le chemin parcouru? L'idée est d'augmenter la capacité de retirer rapidement du marché un produit qui présente un risque et de régler le problème à la source en même temps.

Comme vous l'avez indiqué, dans le projet de loi, il y a un deuxième aspect de la traçabilité qui est lié à la Loi sur la santé des animaux. Actuellement, nous avons des pouvoirs relatifs à l'identification des animaux. Cependant, cela nous procurerait

would allow us to move forward in the area of promulgating regulations on other attributes of the animal, for example, the date of birth.

This was a significant issue for us in dealing with the mad cow BSE issue at the international market level because certain tissues that could harbour it are related to the age of the animal. Some countries have operated on a less than 30-month or over 30-month opportunity for trade. Introducing a provision that would allow us to require date of birth information to be available at the point of slaughter or export certification to meet the importing country's requirements would be helpful.

In addition, there are provisions for movement of animals. Of course, in our production system in Canada, a breeder may not necessarily be the person who supplies the animal to slaughter. On the beef side, it may go to a backgrounder and a feed lot and then ultimately to a slaughter plant. That animal, from its birth when it left the original birth farm which is our current ID program, may enter into contact with other animals making its way through its lifetime and ultimately becoming food.

Having that mobility information becomes quite important, particularly in disease outbreak circumstances, in knowing where animals have come from and where they have gone to if it is not directly to slaughter. That becomes an important attribute that we see in some of the best international practices.

The opportunity to have premises ID as a requirement is equally an option, in terms of enabling authority. This is an issue that has been broadly discussed by federal, provincial and territorial ministers in their meetings over the past several years. Many provinces are actively moving forward at the provincial level to put in place premise ID information gathering processes.

This would bring a national perspective to it so that we are uniform across the board. Again, in our normal production systems, animals can move inter-provincially. Having the premise ID is important from that perspective and it is also important when we get into major disease outbreak scenarios. Being able to know the population of animals and where they reside becomes important when we try to set limits on the disease control activities to minimize the disruption of commerce or the impacts on producers.

There is a broad suite of enabling authorities that derive that on the traceability side which, again, we believe align well with international best practice. I believe it will be important to

un plus large éventail d'outils de traçabilité qui permettrait de progresser au chapitre de la promulgation de règlements relatifs aux autres caractéristiques de l'animal, comme la date de naissance, par exemple.

Cela a été un important problème pour nous lorsque nous avons dû composer avec le problème de l'ESB sur les marchés internationaux parce que certains tissus qui pouvaient être porteurs de la maladie étaient liés à l'âge de l'animal. Certains pays ont permis le commerce pour des animaux âgés de moins de 30 mois ou de plus de 30 mois. Il serait utile d'adopter une disposition qui nous permettrait d'exiger que des renseignements relatifs à la date de naissance soient accessibles au lieu de l'abattage ou pour la certification aux fins d'exportation, de façon à satisfaire aux exigences du pays importateur.

De plus, il y a des dispositions sur le déplacement des animaux. Bien entendu, dans le système de production du Canada, un éleveur n'est pas nécessairement celui qui fournit l'animal à l'abattoir. Pour ce qui est du boeuf, l'animal peut transiter chez un éleveur de bovins d'engrais et un parc d'engraissement avant de se retrouver à l'abattoir. Cet animal, à compter de sa naissance, lorsqu'il quitte sa ferme d'origine — ce qui est notre programme d'identification actuel — peut, tout au long de sa vie, être en contact avec d'autres animaux avant de devenir, en fin de compte, un aliment.

Disposer des renseignements sur les déplacements devient alors plutôt important, particulièrement en cas d'épidémie, ce qui nous permet de savoir d'où proviennent les animaux et par où ils sont passés s'ils ne sont pas allés directement à l'abattoir. Cela devient un aspect important que l'on observe dans certaines des pratiques exemplaires à l'échelle internationale.

La possibilité d'avoir une exigence en matière d'identification des installations est aussi une option en ce qui a trait à l'autorité habilitante. C'est une question dont les ministres fédéraux, provinciaux et territoriaux ont beaucoup discuté lors de leurs réunions, ces quelques dernières années. Beaucoup de provinces s'emploient activement à l'échelle provinciale à mettre en œuvre des mécanismes de collecte de renseignements relatifs à l'identification des installations.

Cela apporterait une dimension nationale à la question, de façon à assurer l'uniformité dans l'ensemble du pays. Encore une fois, dans nos systèmes de production habituelle, les animaux peuvent être déplacés d'une province à l'autre. Dans cette optique, l'identification des installations est importante, comme ce l'est aussi dans une situation d'épidémie importante. Connaître la population des animaux et savoir où ils se trouvent devient un élément important lorsque nous essayons de fixer les limites relatives aux activités de lutte contre les maladies afin de réduire le plus possible l'interruption du commerce ou les répercussions sur les producteurs.

Il y a un large éventail d'autorités habilitantes qui découlent de l'aspect de la traçabilité. Encore une fois, nous croyons que cela s'harmonise bien avec des pratiques exemplaires internationales.

demonstrate to our trading partners at the global level that our system is robust, has a high degree of integrity and will continue to meet their needs to have Canada as a preferred supplier.

Senator Buth: When you mentioned “premises ID” what are you talking about? Are you talking about farms, feed lots, slaughterhouses, everything?

Dr. Evans: Yes, any premise in which livestock could reside could fall under the provisions. Since it is enabling authority under the regulations, the regulations themselves would provide further definition subsequent to broader consultation with the affected stakeholders.

Senator Buth: Thank you very much.

Senator Mahovlich: You mentioned what qualifies an inspector. He has to be trained five or six months. Does he also have to have a degree in agriculture?

Dr. Evans: Thank you, senator. When CFIA was brought together, it brought together the inspection programs from three different departments as it related to food inspection. There were different requirements at that time. Since the inception of CFIA, we have been trying to move to a more uniform approach in terms of these competencies for inspection staff.

Suffice it to say that not all of our inspectors have university degrees, looking at the age demographic and how the agency came together. Certainly the norm today is that not only do a number of inspectors have bachelor degrees in various health sciences, but in fact, we are increasingly finding inspectors that even have post-bachelor education, masters and other degrees. We find currently that as we are going through our inspection model, inspection modernization process we are redefining what those front end requirements and day one competencies would look like.

We enlisted the aid of one of the faculty members from the University of Calgary, a former international expert with the U.S. on meat inspection — who has been doing a benchmarking exercise in Australia, New Zealand, the U.S. and others — to look at the best training programs that exists at the global level in food safety and to help us benchmark that activity.

Again, we have a diversity of inspectors with skill sets. For example, on the meat side they may well have a bachelor’s degree. On the dairy side, I talked about people with thermal processing

Je crois qu’il sera important de démontrer à nos partenaires commerciaux à l’échelle internationale que notre système est solide, qu’il a un haut degré d’intégrité et qu’il continuera de satisfaire à leurs besoins, c’est-à-dire faire du Canada leur fournisseur privilégié.

Le sénateur Buth : Lorsque vous avez parlé de l’identification des installations, de quoi parliez-vous exactement? Parlez-vous des fermes, des parcs d’engraissement, des abattoirs, de tout cela?

Dr Evans : Oui; tout lieu où pourraient être gardés des animaux d’élevage serait visé par ces dispositions. Puisqu’il s’agit d’une autorité habilitante en vertu de la réglementation, c’est de la réglementation elle-même que proviendrait une définition plus précise concernant la consultation élargie avec les intervenants touchés.

Le sénateur Buth : Merci beaucoup.

Le sénateur Mahovlich : Vous avez parlé des critères de qualification d’un inspecteur. Il doit être formé pendant cinq ou six mois. Doit-il aussi avoir un diplôme en agriculture?

Dr Evans : Merci, sénateur. Lorsque l’ACIA a été créée, on a réuni les programmes d’inspection des aliments de trois ministères. À l’époque, il y avait différentes exigences. Depuis la création de l’ACIA, nous avons essayé d’adopter une approche plus uniforme en ce qui a trait aux compétences du personnel d’inspection.

Contentons-nous de dire que ce ne sont pas tous les inspecteurs qui ont un diplôme universitaire, étant donné la courbe démographique et la façon dont l’agence a été créée. De toute évidence, maintenant, la norme n’est pas seulement qu’un certain nombre d’inspecteurs détiennent un diplôme universitaire dans diverses spécialisations des sciences de la santé. En fait, nous constatons que de plus en plus d’inspecteurs ont fait des études de deuxième cycle, à la maîtrise ou ont d’autres diplômes. Actuellement, tandis que nous examinons notre modèle d’inspection et que nous mettons en œuvre le processus de modernisation des inspections, nous constatons que nous sommes en voie de redéfinir ce que devraient être les exigences fondamentales et les compétences nécessaires à l’embauche d’embauche.

Nous avons demandé l’aide de l’un des membres du corps enseignant de l’Université de Calgary — un ancien expert international qui a travaillé avec les États-Unis sur les questions relatives à l’inspection des viandes et qui a mené un exercice d’analyse comparative en Australie, en Nouvelle-Zélande, aux États-Unis et ailleurs — pour étudier les meilleurs programmes de formation sur la salubrité des aliments offerts à l’échelle mondiale et pour nous aider à créer un modèle pour cette activité.

Encore une fois, nous avons des inspecteurs aux horizons et aux compétences diversifiées. Par exemple, du côté des viandes, ils peuvent très bien avoir un diplôme universitaire. Du côté des

knowledge around heat treatment et cetera. In the past, it has not been a prerequisite to have a set degree, but we are evolving to that process as we go forward.

Senator Mahovlich: We are not there yet.

Dr. Evans: We are not there yet, but we are redefining the needs given now the inspection systems are changing to ensure we hire the people that can deliver those inspection activities.

Senator Mahovlich: My wife and I often like to go to local markets on Saturdays. If you go up to Kitchener and you can get cuts of meat that you cannot in grocery stores, so we like to go up and visit. I can get blood sausage and things of that nature that you cannot buy every day in the grocery store. Are those local markets inspected at all?

You can get fresh fruit and vegetables. Everything is fresh at these markets. They are quite popular because I can never find a parking spot, so they are quite active.

Do you ever inspect them or is it just by reputation they that become popular? There is no problem, but I do see a fly flying around every once in a while.

Dr. Evans: I am sure you would.

As indicated by the minister previously, our inspection activities on a prevention basis are largely directed in federally registered establishments. Those would be the larger packers, processors, food processing groups that move product inter-provincially or across international borders. That is the federally registered sector.

However, at the same time, we work in an integrated way with the provinces. The inspection of farmers' markets would normally fall under provincial and/or municipal legislation by public health inspectors. Suffice to say given how food is produced, as we talked about earlier, the animals that produced the sausage that you would be purchasing there would be subject to our animal federal health requirements and dealt with accordingly.

We may be engaged with those types of markets if there is a consumer complaint or if there is an illness reported with purchase. Part of our investigation would be to work with local and provincial public health back to determine the root cause and to address that on go-forward basis. In an investigation role, we may be engaged, but on a day-to-day market operation, those are jurisdictions delivered by our provincial or municipal counterparts.

produits laitiers, j'ai parlé de gens qui ont des connaissances sur le traitement thermique, sur le traitement à la chaleur, et cetera. Dans le passé, avoir un diplôme précis n'était pas une exigence, mais nous évoluons dans cette direction à l'avenir.

Le sénateur Mahovlich : Nous n'en sommes pas encore là.

Dr Evans : Nous ne sommes pas encore là, mais étant donné l'évolution des systèmes d'inspection que l'on connaît aujourd'hui, nous redéfinissons les besoins de façon à nous assurer que l'on recrute les personnes qui peuvent faire ces inspections.

Le sénateur Mahovlich : Le samedi, ma femme et moi nous aimons souvent aller dans les marchés publics. Si vous allez à Kitchener, vous pouvez avoir des coupes de viande que vous ne pouvez pas avoir dans les épiceries. Donc, nous aimons aller à ces endroits. Je peux acheter du boudin et des choses de cette nature que l'on ne peut pas acheter tous les jours à l'épicerie. Ces marchés publics font-ils l'objet d'inspections?

On peut acheter des fruits et légumes frais. Dans ces marchés, tout est frais. Ils sont plutôt populaires, parce que je ne peux jamais trouver une place de stationnement. Donc il y a là beaucoup d'activité.

Est-ce que vous y menez parfois des inspections ou est-ce simplement leur réputation qui fait en sorte qu'ils deviennent populaires? Il n'y a aucun problème, mais je vois une mouche de temps en temps.

Dr Evans : Je suis certain que vous en verriez.

Comme le ministre l'a indiqué précédemment, nos activités d'inspection liées à la prévention sont surtout concentrées sur les établissements agréés par le gouvernement fédéral. Il s'agirait des établissements d'emballage, des entreprises de transformation et des groupes de transformations des aliments qui transportent des produits d'une province à une autre ou qui franchissent les frontières internationales. Voilà le secteur des établissements agréés par le gouvernement fédéral.

Cependant, dans un même temps, nous travaillons de façon intégrée avec les provinces. L'inspection des marchés publics serait habituellement assujettie à la loi provinciale ou à des règlements municipaux et serait menée par des inspecteurs de la santé publique. Contentons-nous de dire qu'étant donné la façon dont les aliments sont produits, les animaux utilisés pour la fabrication de la saucisse que vous achèteriez devront satisfaire aux exigences zoosanitaires fédérales et cela serait traité en conséquence.

Nous pouvons avoir affaire à ce genre de marchés s'il y a une plainte de la part d'un consommateur ou si l'on associe une maladie à cet achat. Une partie de notre enquête consisterait à travailler avec les autorités locales et provinciales chargées de la santé publique afin de déterminer la cause fondamentale du problème et les mesures à prendre à l'avenir. Nous pouvons être appelés à jouer un rôle dans le cadre d'une enquête, mais pour ce qui est des opérations quotidiennes des marchés, cela relève de nos collègues provinciaux ou municipaux.

Senator Mercer: I will follow Senator Mahovlich's line of questioning about inspectors' qualifications. In his testimony, the minister used the example of chicken soup being produced; and I hope there is chicken in this soup. He also said that perhaps the soup may have some vegetables in it. The training that you need to be an inspector of meat products is different than the training you need to be an inspector of fruits and vegetables. The minister indicated that he hopes that instead of having an inspector of the vegetables in the chicken soup and an inspector of the chicken in the soup, we would have one inspector for both.

How easy will it be for you to deliver that request for the minister with respect to finding qualified individuals? Not all of your inspectors have degrees. I understand historically where many of them have come from. However, in the future it will become more and more difficult for you, I suspect, to meet that demand. Have you consulted with agricultural colleges and other post-secondary education institutions to tell them what you will need in the future?

Dr. Evans: Yes, absolutely. In most circumstances, as you have described, when you are dealing with a food processor of multiple food commodities, such as pizza or soup, in all likelihood the chicken, for example, was inspected previously at the point of slaughter by a CFIA inspector in a federally registered plant. It would have been inspected as meat at that plant. It then moved to a further processing circumstance. The desire there, as we have talked about, is to have, where possible, multiple commodity inspectors. In that circumstance, it would be someone familiar with thermal processing time temperature and the management of the ingredients in the soup. As you say, it may contain much more than just chicken, such as fruits, vegetables and spices — all of the ingredients that go into that type of activity. The intent is to not duplicate the inspection at that particular location. We have multiple commodity opportunities to ensure that there is only one inspector in that plant to look at all of the commodities that come in and the processing controls of that company. Their activity at that level is looking at the processing controls and not at the individual commodities. Those commodities may have been inspected before they were purchased as ingredients by the soup maker. A chicken inspector inspected the meat but not necessarily at that facility. It was pre-purchased for that facility. In that processing facility, we would move to having only one inspector.

Senator Mercer: At the time of slaughter, in the case of the chicken, and at the time of harvesting the vegetables, two different things happen to those products. I am not an expert, obviously,

Le sénateur Mercer : Je vais poursuivre dans la même veine que les questions du sénateur Mahovlich au sujet des compétences des inspecteurs. Dans son témoignage, le ministre a donné l'exemple de la production de soupe au poulet, et j'espère qu'il y a du poulet dans cette soupe. Il a aussi mentionné que la soupe pourrait contenir des légumes. La formation nécessaire pour un inspecteur des produits de viande est différente de celle dont on a besoin pour devenir inspecteur de fruits et légumes. Le ministre a indiqué qu'il espère que plutôt que d'avoir un inspecteur pour les légumes contenus dans la soupe au poulet et un inspecteur pour le poulet de la soupe, nous pourrions avoir un inspecteur pour les deux produits.

Sera-t-il facile pour vous de trouver des gens qualifiés de façon à satisfaire à la demande du ministre? Ce ne sont pas tous vos inspecteurs qui ont un diplôme. D'un point de vue historique, je comprends d'où viennent beaucoup d'entre eux. Cependant, à l'avenir, je suppose que vous avez de plus en plus de difficulté à satisfaire à cette demande. Avez-vous consulté des écoles d'agriculture ou d'autres établissements d'enseignement postsecondaire pour leur indiquer ce dont vous aurez besoin à l'avenir?

Dr Evans : Oui, tout à fait. Dans la plupart des cas, comme vous l'avez décrit, lorsque l'on a affaire à un fabricant de produits alimentaires qui utilise de multiples produits alimentaires, comme la pizza ou la soupe, selon toute probabilité, par exemple, le poulet aura été inspecté au préalable à l'abattoir par un inspecteur de l'ACIA dans un établissement agréé par le gouvernement fédéral. Ce serait alors une viande qui avait été inspectée dans cet établissement. Ensuite, il est passé à une autre étape de transformation. Ce que l'on souhaite dans de tels cas, comme nous l'avons indiqué, c'est d'avoir des inspecteurs chargés de l'inspection de produits multiples, là où c'est possible. Dans cette situation, il s'agirait de quelqu'un qui connaît bien le temps et les températures nécessaires au traitement thermique, ainsi que la gestion des ingrédients de la soupe. Comme vous l'avez mentionné, elle peut contenir beaucoup plus de choses que du poulet, comme des fruits, des légumes et des épices, c'est-à-dire tous les ingrédients qui entrent dans la composition de ce genre de produit. L'intention est d'éviter le dédoublement des activités d'inspection à cet endroit précis. Puisque nous avons l'occasion d'inspecter de multiples produits, nous nous assurons qu'il n'y a qu'un seul inspecteur dans cette usine pour examiner tous les produits qui y entrent et étudier les contrôles du traitement de cette entreprise. À cette étape, leur travail consiste à examiner les contrôles du traitement et non chacun des produits. Ces produits ont peut-être été inspectés avant qu'ils aient été achetés à titre d'ingrédients par le fabricant de soupe. Un inspecteur de poulet a inspecté la viande, mais pas nécessairement dans ces installations. Il a été acheté d'avance pour cette usine. Dans cet établissement de transformation, nous choisirions de n'avoir qu'un seul inspecteur.

Le sénateur Mercer : Au moment de l'abattage — dans le cas du poulet — et au moment de la récolte des légumes, ces produits sont traités de deux façons différentes. Je ne suis pas un

but I am not as concerned about what happens to the vegetables after they have been harvested as I am about what happens to the chicken after it has been slaughtered. As we know, if chicken is not properly maintained, it can deteriorate and health problems, such as salmonella and others, can occur. That is why I ask this question. I see the need for different types of inspectors.

Dr. Evans: In that type of food processing establishment, the skill sets of the inspector would be to verify how the product was handled from its point of slaughter until it is incorporated into the soup. They would verify the company's process controls and quality assurance to ensure that the chicken has not lost its safety, if you will, during transport and that there has been no temperature abuse, et cetera, in that plant when producing the soup. We refer to it as "kill step" when the product is produced and heated to an appropriate temperature to ensure that there could be no carry over in bacteria. That is the type of work that an inspector in such an environment would undertake. Their training allows them to do that type of assessment to ensure that those process controls are operating and that food safety has not been compromised.

[Translation]

Senator Maltais: Mr. Evans, I think that harmonizing the three inspection services — meat, chicken and fish — in the legislation is an excellent initiative. Those three specialized services will be able to share their expertise. You have to have visited specialized centres like those I visited in Quebec to realize the extent of new inspection technology on the market. So many new technologies are available to inspectors. Things are no longer done like they were in 1940.

Unlike Senator Peterson, I am not worried about the number of inspectors because new technologies are available, and food is no longer inspected like it was in 1930 or 1940. There are some new technologies, and it is a fascinating thing to see. So we are talking about a good development. Various experiences will be combined and will help in training new inspectors who are not novices after all.

There is still a question I have not dared to ask any of the witnesses we have heard from since February. What happens to the products that are seized and removed from supermarkets? For instance, if a ham or ground-meat product is considered to have gone bad, who is responsible for destroying it? People are wondering about that. Does the supermarket recycle it into sausages, pâté or something similar? Or does the department destroy it? Here is your opportunity to clearly explain to Canadians how that food is destroyed safely, so that it does not reappear on the market.

spécialiste, manifestement, mais je ne suis pas aussi préoccupé par rapport à ce que l'on fait avec les légumes une fois qu'ils ont été récoltés que je le suis par rapport à ce que l'on fait avec le poulet lorsqu'il a été abattu. Comme on le sait, si le poulet n'est pas conservé de manière appropriée, il peut se détériorer et des problèmes de santé peuvent se produire, comme la salmonelle, notamment. Voilà pourquoi je pose cette question. Je comprends la nécessité d'avoir diverses catégories d'inspecteurs.

Dr Evans : Dans ce genre d'établissement de transformation des aliments, les compétences de l'inspecteur devraient lui permettre de vérifier de quelle façon le produit a été manipulé de l'abattoir jusqu'à son incorporation dans la soupe. On vérifierait les contrôles du traitement de l'entreprise et les mesures en matière d'assurance de la qualité pour s'assurer que le poulet n'a pas perdu son innocuité pendant le transport, si vous voulez, et qu'il n'a pas été soumis notamment à des températures non conformes dans cet établissement pendant la production de la soupe. On appelle « phase létale » l'étape de la production d'un produit pendant laquelle il est chauffé à une température adéquate pour s'assurer qu'il n'y aura pas de transmission de bactéries. Voilà le genre de travail dont serait chargé un inspecteur dans ce genre d'environnement. Leur formation leur permet de procéder à ce genre d'évaluation pour s'assurer que les contrôles de traitement fonctionnent et que la salubrité des aliments n'a pas été compromise.

[Français]

Le sénateur Maltais : Monsieur Evans, je pense que l'harmonisation faite dans la loi pour les trois services d'inspection : viande, poulet et poisson est une excellente chose. Enfin, ces trois spécialités pourront mettre en commun leur expertise. Il faut avoir visité des centres spécialisés comme ceux que j'ai visités au Québec pour réaliser à quel point il y a de nouvelles technologies d'inspection sur le marché; des nouvelles technologies mises à la disposition des inspecteurs. Ce n'est plus comme en 1940.

Contrairement au sénateur Peterson, je ne suis pas inquiet concernant le nombre d'inspecteurs car il y a des nouvelles technologies et on n'inspecte plus les aliments aujourd'hui comme en 1930 ou 1940. Il y a des nouvelles technologies et c'est extraordinaire de voir cela. C'est donc une bonne chose; les diverses expériences pourront être mises en commun et vont aider à la formation de nouveaux inspecteurs qui eux ne sont tout de même pas des néophytes.

Il y a quand même une question que je n'ai jamais osé poser à tous les intervenants entendus depuis le mois de février; que fait-on avec les produits saisis et enlevés dans les supermarchés? Par exemple, si un produit de jambon ou de viande hachée est considéré détérioré, qui a la responsabilité de le détruire? Les gens se posent la question. Est-ce que le supermarché le recycle en saucisse, en pâté ou en autre chose? Ou bien est-ce le ministère qui le détruit? Je vous donne la chance d'expliquer clairement aux Canadiens et aux Canadiennes de quelle façon sécuritaire c'est détruit afin que cela ne réapparaisse pas sur le marché.

[English]

Dr. Evans: Once a recall has been issued when a threat or risk has been identified in food product, the CFIA works to validate the effectiveness of the recall. They verify this at various points, often with public health at the provincial level and other jurisdictions. We work collaboratively to validate that those products have been removed from retail commerce. The company is responsible for providing the issues around volumetrics — the quantity of product that has been recovered and is required to be recovered based on the production lot or identification of the risk product in the recall.

Ultimately, it is the responsibility of the company to destroy or dispose of the product in a way that is agreed to or approved by CFIA. In most circumstances, we work with the company to validate that element of their plan and to ensure that the product does not re-enter commerce in an inappropriate way.

[Translation]

Senator Robichaud: Further to what Senator Peterson said, we basically agree with this bill. Of course, passing the amendment proposed by Senator Peterson could greatly speed up the process.

My question is about traceability. I know a bit about it. Back home, those who work in shellfish processing have a very rigid traceability system, which keeps track of where the shellfish was caught or gathered, and by whom. It also keeps track of who bought it and who transported it, all the way to processing. Of course, the system is very rigid because it concerns health. Where do things stand when it comes to agricultural products? Is a similarly rigid system already in place? If so, does it need improvement?

[English]

Dr. Evans: Thank you, senator. As you have alluded to, there are traceability systems that exist in the country among the various food commodity groups. Some are more advanced in certain areas, as you have described. Crustacean, mollusk and seafood have a very good traceability system, as you have indicated, from the harvesting site through to retail.

In other areas, the traceability system has largely progressed up to the point of slaughter. For example, in the live animal circumstance, we have had in place since 2001 animal identification requirements for traceability in cattle that require an animal to be tagged and identified on its birth farm. That identification stays with the animal up until its retirement of that identification at a slaughter point, or until the animal may be exported from the country. The Canadian Cattle Identification Agency is a third-party agency that maintains that information in terms of the trace components.

[Traduction]

Dr Evans : Une fois qu'un rappel d'aliments a été effectué parce qu'un produit alimentaire pose une menace ou un risque, l'ACIA travaille à confirmer l'efficacité du rappel. Elle fait des vérifications à divers moments, souvent en collaboration avec l'organisme de santé publique de la province, par exemple. Nous collaborons pour confirmer que les produits ont été retirés des commerces de détail. L'entreprise a la responsabilité de fournir l'information sur la volumétrie — la quantité de produits qui a été récupérée et qui doit être récupérée en fonction du lot de production ou du repérage des risques dans le cadre du rappel.

Au bout du compte, il incombe à l'entreprise de détruire le produit ou de s'en débarrasser d'une façon qui est approuvée par l'ACIA. Dans la plupart des situations, nous collaborons avec l'entreprise pour vérifier cette composante de leur usine et nous assurer que le produit n'entre pas de nouveau dans le commerce de manière inappropriée.

[Français]

Le sénateur Robichaud : Pour faire suite à ce qu'a dit le sénateur Peterson, nous sommes sommairement d'accord avec ce projet de loi. Bien sûr, si on devait adopter l'amendement que propose le sénateur Peterson, cela pourrait nettement accélérer le processus.

Ma question concerne la traçabilité. Je suis un peu au courant; chez nous, ceux qui œuvrent dans le domaine de la transformation des mollusques ont un système très rigide de traçabilité, à savoir où a été pêché ou cueilli le mollusque, par quel pêcheur, quel est l'acheteur, le transporteur, et ceci jusqu'à la transformation. C'est très rigide bien sûr, parce qu'il est question de santé. Où en sommes-nous pour les produits agricoles? Y a-t-il déjà en place un système aussi rigide? Si c'est le cas, devons-nous l'améliorer?

[Traduction]

Dr Evans : Merci, monsieur le sénateur. Il existe effectivement au pays des systèmes de traçabilité pour divers groupes de produits alimentaires. Comme vous l'avez dit, certains sont plus avancés que d'autres. Il est vrai que le système de traçabilité pour les crustacés, les mollusques et les fruits de mer est très bon, du lieu de cueillette au détaillant.

Dans d'autres secteurs, il y a un système de traçabilité jusqu'à l'étape de l'abattage. Par exemple, dans le cas des animaux vivants, depuis 2001, il y a des exigences en matière d'identification des bovins pour la traçabilité; il est obligatoire d'indiquer l'exploitation agricole d'origine de l'animal au moyen d'une étiquette, qui est attribuée à l'animal jusqu'à ce qu'il soit abattu ou exporté. L'Agence canadienne d'identification du bétail est une tierce partie qui conserve l'information liée à la traçabilité.

In the swine sector, it has been long standing that they use slap tattoos. Poultry are identified by production lots, because you are not dealing with individual animals; you tend to move them at a set weight or point in production.

We do have traceability in various livestock sectors, but it is not uniform in terms of all the information and data that are available. As we responded to Senator Buth, we are looking to try to achieve through this act to make the link between the commodity at the point of harvest or production till it is food. We do recognize in many countries in Europe and in South America that consumers like the fact that they can go into a supermarket and not only does it say “product of” in terms of country of origin, but through various means, bar codes and other things, they can scan the product right there in the marketplace and it gives them the information of where the animal was born and where it was slaughtered, et cetera.

For example, Uruguay, a country very like Canada, exports a significant percentage of its agricultural production, I have had the opportunity to sit in a restaurant there when the steak is brought to the table. As we have in Canada, you may have a little plastic animal that shows whether it is rare, medium or well done, but there is a bar code on that. The waiter can bring to your table a scanning device and it will show you a picture of the farm, the animal and where it all came from.

That level of identification and traceability is becoming the norm in many countries internationally, and that is the type of standard that we in Canada want to be able to provide to our trading partners because of the importance of that element in their import requirements.

Senator Peterson: What is the relationship between CFIA and CBSA, and will this act strengthen that?

Dr. Evans: We have a very interoperable relationship with the CBSA. As was alluded to in previous questions and discussions in the first hour, we have aligned our import certification programs with the CBSA platform so that our National Import Service Centre is connected with CBSA on all importing information that comes into the country as it relates to agricultural products.

You made reference in one of your previous questions to the issue of pre-import review of meat from the United States, as an example, where that responsibility now is with the National Import Service Centre. Due to all of the incoming shipments, those documents are reviewed by the National Import Service Centre and a decision on reinspection — to “reject” or “allow” for import without reinspection decisions are taken — and that is an integrated process with CBSA.

We do conduct border blitzes, as I believe the minister also alluded to. Those are based on our ongoing activities to continually improve food safety. We will identify certain products or certain product country combinations at various points in the year based on new information from international

Dans le secteur du porc, on utilise le tatouage depuis longtemps. On identifie la volaille par lots de production, parce qu'on ne traite pas ces espèces de façon individuelle; on les amène à un poids préétabli ou à une certaine étape dans la production.

Nous avons des systèmes de traçabilité dans différents secteurs d'élevage, mais il n'y a pas d'uniformité quant aux renseignements et aux données disponibles. Comme nous l'avons dit en réponse à la question de la sénateur Buth, par la loi, nous tentons d'établir le lien, de la récolte ou de la production jusqu'à la transformation en produit alimentaire. Nous savons que dans bon nombre de pays européens et sud-américains, les consommateurs aiment le fait que dans un supermarché, non seulement le pays d'origine du produit est indiqué, mais par différents moyens, des codes à barres, par exemple, ils peuvent scanner le produit sur place et ainsi obtenir des renseignements sur l'animal, comme le lieu de naissance et d'abattage.

Par exemple, en Uruguay, un pays similaire au Canada, qui exporte une grande partie de ses produits agricoles, j'ai eu l'occasion de manger du bifteck dans un restaurant. Comme au Canada, on peut avoir un petit animal en plastique qui indique si la viande est saignante, à point ou bien cuite, mais il y a aussi un code à barres. Le serveur peut apporter un scanner et l'on peut voir une photo de l'exploitation agricole, de l'animal et d'où il vient.

Ce niveau d'identification et de traçabilité devient la norme dans bon nombre de pays, et c'est le type de norme que nous voulons que le Canada puisse offrir à ses partenaires commerciaux en raison de l'importance qu'ils accordent à cet aspect dans leurs exigences relatives à l'importation.

Le sénateur Peterson : Quels sont les liens entre l'ACIA et l'ASFC, et la loi les solidifiera-t-elle?

Dr Evans : Nous avons une relation très interoperable avec l'ASFC. Comme on l'a mentionné durant la première heure de la séance, nous avons harmonisé nos programmes de certificat d'importation avec le système de l'ASFC, de sorte que notre Centre de service national à l'importation est lié à l'ASFC pour tous les renseignements sur les produits agricoles importés dans notre pays.

Dans l'une de vos questions précédentes, vous avez fait référence à la question de l'examen de la viande provenant des États-Unis avant son importation, comme exemple, qui est maintenant la responsabilité du Centre de service national à l'importation. En raison de tous les chargements qui arrivent, le centre examine les documents et une décision relative à une nouvelle inspection est prise — on « refuse » ou « permet » l'importation sans faire de nouvelle inspection —, et c'est un processus intégré avec l'ASFC.

Nous effectuons des opérations éclair, et je crois que le ministre y a fait référence. Elles sont basées sur nos activités courantes visant à améliorer continuellement la salubrité des aliments. Nous identifions certains produits ou certaines combinaisons produits-pays à différents moments au cours de l'année en fonction de

audits, information based on analysis of other countries' food safety performance, or even history of their previous imports into Canada.

Therefore, we do coordinate with CBSA blitz activities at the border where we will concentrate on certain commodities for a period of time. We test and hold, or use other verifications, to augment the other activities that are being done.

We have a shared training program with CBSA using their facility at the college in Rigaud, Quebec, where we provide training to CBSA agents on our control programs as they relate to animals and food and plants. At the same time, as we were talking about with Senator Mahovlich on the recruitment aspect requirements, we have been working very closely with CBSA in looking at day one competencies and what makes a good inspector in terms of their interpersonal skills, their ability to communicate clearly, their ability to work under stressful circumstances with someone who has been stuck in a line at the border for an extended period of time and allowing us to do our work.

We have a very good relationship with CBSA at the operational level. As has been discussed previously, as well, we continue to go forward with Beyond the Border and Regulatory Cooperation Council efforts with the U.S. and aligning our regulatory approaches there. CBSA is part of that dialogue with us in terms of what it would mean on primary inspection at the border.

The Chair: Honourable senators, this brings our presentation to a conclusion. From the minister's statement to the official's statement, Dr. Evans, we want to thank you, as you are aware that no doubt food safety is a high priority for our government and also for Canadians. That said, Canadians are keen to know more about the food they eat, what it contains and where it comes from. As a result, consumers are demanding safer food and want to know whether it is produced domestically or internationally. On this, sir, you can share with the minister that we have appreciated your comments — they were very informative and enlightening.

(The committee adjourned.)

OTTAWA, Thursday, June 28, 2012

The Standing Senate Committee on Agriculture and Forestry met this day at 8:00 a.m. to study Bill S-11, An Act respecting food commodities, including their inspection, their safety, their labelling and advertising, their import, export and interprovincial trade, the establishment of standards for them, the registration or licensing of persons who perform certain activities related to them, the establishment of standards governing establishments where those activities are performed and the registration of establishments where those activities are performed.

l'information que nous obtenons et qui découle de vérifications internationales, d'analyses de la salubrité des aliments d'autres pays, ou même de renseignements sur les importations précédentes au Canada.

Nous coordonnons donc nos activités avec les opérations éclair de l'ASFC à la frontière, où nous nous concentrons sur certains produits pendant un certain temps. Nous faisons des tests ou avons recours à d'autres vérifications, pour accroître les autres activités.

Nous avons un programme de formation avec l'ASFC. Nous utilisons ses installations au collège de Rigaud, au Québec, où nous offrons de la formation aux agents de l'ASFC sur nos programmes de contrôle liés aux animaux, aux aliments et aux plantes. Parallèlement, comme nous l'avons dit lorsque nous parlions avec le sénateur Mahovlich des exigences quant au recrutement, nous collaborons très étroitement avec l'ASFC dans l'examen des compétences avant l'embauche et des qualités qu'il faut avoir pour être un bon inspecteur : entrent, capacité à communiquer clairement, capacité à travailler dans des situations de stress avec quelqu'un qui est coincé depuis longtemps dans une file d'attente à la frontière et nous permet de faire notre travail.

Nous avons de très bons liens avec l'ASFC au niveau opérationnel. Comme on l'a déjà dit, nous continuons à collaborer avec les États-Unis dans le cadre de l'initiative « Par-delà la frontière » et des efforts menés par le Conseil de coopération en matière de réglementation, et à harmoniser la réglementation. L'ASFC participe avec nous aux discussions sur les effets que cela aura sur la première inspection à la frontière.

Le président : Honorables sénateurs, c'est ce qui nous amène à la fin de la séance. De la déclaration du ministre à la vôtre, docteur Evans, nous voulons vous remercier. Nul doute que vous êtes conscient que la salubrité des aliments est une grande priorité de notre gouvernement et des Canadiens. Cela dit, les Canadiens sont soucieux d'en savoir plus sur les aliments qu'ils consomment, leur contenu et leur origine. Par conséquent, les consommateurs exigent des aliments plus sains et veulent savoir s'ils sont produits au Canada ou à l'étranger. Cela dit, monsieur, vous pouvez dire au ministre que nous avons aimé vos commentaires — ils étaient très instructifs.

(Le comité s'ajourne.)

OTTAWA, le jeudi 28 juin 2012

Le Comité sénatorial permanent de l'agriculture et des forêts se réunit aujourd'hui à 8 heures le projet de loi S-11, Loi concernant les produits alimentaires, et portant notamment sur leur inspection, leur salubrité, leur étiquetage, la publicité à leur égard, leur importation, leur exportation, leur commerce interprovincial, l'établissement de normes à leur égard, l'enregistrement de personnes exerçant certaines activités à leur égard, la délivrance de licences à ces personnes, l'établissement de normes relatives aux établissements où de telles activités sont exercées ainsi que l'agrément de tels établissements.

Senator Percy Mockler (*Chair*) in the chair.

[*Translation*]

The Chair: I welcome you to this meeting of the Standing Senate Committee on Agriculture and Forestry.

[*English*]

Also, in welcoming the witnesses, I want to take this opportunity to thank them for having accepted our invitation to appear before the committee to help us with our study of Bill S-11. We say thank you very much, Mr. Horel and Mr. Laws, for appearing before our committee today.

My name is Percy Mockler; I am a senator from New Brunswick and chair of the committee. At this point I will ask all senators to introduce themselves.

Senator Mercer: I am Senator Terry Mercer from Nova Scotia.

[*Translation*]

Senator Robichaud: Fernand Robichaud, Saint-Louis-de-Kent, New Brunswick.

[*English*]

Senator Merchant: Good morning. I am Pana Merchant, and I am from Regina, Saskatchewan.

Senator Mahovlich: Frank Mahovlich, Toronto, Ontario.

[*Translation*]

Senator Nolin: Pierre Claude Nolin. I represent the province of Quebec, and I am from Montreal.

Senator Maltais: Ghislain Maltais, from Quebec City.

[*English*]

Senator Buth: Good morning. JoAnne Buth; I am from Manitoba.

[*Translation*]

Senator Rivard: Michel Rivard, the Laurentides, in Quebec.

[*English*]

Senator Eaton: Good morning. Nicole Eaton, Ontario.

Senator Plett: Good morning. I am Senator Don Plett and I am from Manitoba.

[*Translation*]

The Chair: This morning, we will continue our study of Bill S-11, the Safe Food for Canadians Act.

Le sénateur Percy Mockler (*président*) occupe le fauteuil.

[*Français*]

Le président : Je vous souhaite la bienvenue à notre réunion du Comité sénatorial permanent de l'agriculture et des forêts.

[*Traduction*]

De plus, je souhaite la bienvenue aux témoins, et je les remercie d'avoir accepté notre invitation à venir témoigner devant notre comité pour nous aider dans notre étude sur le projet de loi S-11. Merci beaucoup, monsieur Horel, monsieur Laws, de votre présence devant notre comité.

Je m'appelle Percy Mockler; je suis du Nouveau-Brunswick et je préside le comité. Je demanderais aux autres sénateurs de se présenter.

Le sénateur Mercer : Je m'appelle Terry Mercer; je suis de la Nouvelle-Écosse.

[*Français*]

Le sénateur Robichaud : Fernand Robichaud, Saint-Louis-de-Kent, au Nouveau-Brunswick.

[*Traduction*]

Le sénateur Merchant : Bonjour. Je m'appelle Pana Merchant, et je suis de Regina, en Saskatchewan.

Le sénateur Mahovlich : Frank Mahovlich, Toronto, Ontario.

[*Français*]

Le sénateur Nolin : Pierre Claude Nolin, je représente la province de Québec et je viens de Montréal.

Le sénateur Maltais : Ghislain Maltais, de Québec.

[*Traduction*]

Le sénateur Buth : Bonjour. JoAnne Buth; je suis du Manitoba.

[*Français*]

Le sénateur Rivard : Michel Rivard, les Laurentides au Québec.

[*Traduction*]

Le sénateur Eaton : Bonjour. Nicole Eaton, Ontario.

Le sénateur Plett : Bonjour. Je m'appelle Don Plett et je suis du Manitoba.

[*Français*]

Le président : Ce matin, notre réunion porte sur l'étude du projet de loi S-11, la Loi sur la salubrité des aliments au Canada.

[English]

We will continue our study of Bill S-11, the proposed safe food for Canadians act. The Government of Canada introduced the safe food for Canadians bill in Parliament to make our food safety system stronger, as well as reducing overlap for Canadian food producers.

Honourable senators, the act provides clear, consistent, straightforward inspection and enforcement rules to industry so they can best meet their responsibility to put safe food on shelves for consumers.

[Translation]

Given that consumers want safe food, they would really like Canada to adopt the appropriate legislation so they can be assured that food safety in Canada is at its best.

[English]

Honourable senators, in this meeting today we will have two panels. Appearing on the first panel this morning is Mr. James Laws, Executive Director of the Canadian Meat Council, and Mr. Robin Horel, President and CEO, Canadian Poultry and Egg Processors Council.

Again, witnesses, thank you for accepting our invitation. I have been informed by the clerk that Mr. Laws will make the first presentation, to be followed by Mr. Horel, and subsequently senators will be asking questions of the witnesses.

I would like to take this opportunity to welcome Senator Peterson to the committee, as he is the critic for Bill S-11. Thank you for being here this morning.

Mr. Laws, the floor is yours.

[Translation]

James M. Laws, Executive Director, Canadian Meat Council: Good morning. My name is James Laws, and I am the executive director of the Canadian Meat Council. Thank you for the invitation to speak to you today about Bill S-11, the Safe Food for Canadians Act.

Our meat sector is the largest in the food processing industry. It employs 67,500 people. Its sales amount to over \$21.3 billion. In 2011, our sector exported \$1.3 billion in beef and \$3.2 billion in pork to over 120 different countries around the world. In total, there are close to 740 federally registered meat establishments that slaughter, process, quarter, bone, package, preserve or provide storage for meat and are inspected by the Canadian Food Inspection Agency.

[Traduction]

Nous poursuivons notre étude sur le projet de loi S-11, Loi sur la salubrité des aliments au Canada. Le gouvernement du Canada a déposé le projet de loi sur la salubrité des aliments au Canada au Parlement en vue de renforcer notre système de salubrité des aliments et de réduire les chevauchements pour les producteurs d'aliments canadiens.

Honorables sénateurs, cette loi donne à l'industrie des règles simples, claires et directes en matière d'inspection et d'application de la loi pour qu'elle puisse mieux s'acquitter de sa responsabilité d'offrir aux consommateurs des aliments sains.

[Français]

Étant donné que les consommateurs veulent des aliments sains, ils tiennent à ce que le Canada adopte les lois appropriées afin d'être assurés que la salubrité des aliments au Canada soit à son meilleur.

[Traduction]

Honorables sénateurs, nous entendrons deux groupes. Dans un premier temps, nous accueillons James Laws, directeur général du Conseil des viandes du Canada, et Robin Horel, président-directeur général du Conseil canadien des transformateurs d'œufs et de volailles.

Encore une fois, merci d'avoir accepté notre invitation à témoigner. Le greffier m'a informé que M. Laws fera son exposé en premier, puis ce sera le tour de M. Horel. Ensuite, les sénateurs poseront leurs questions.

J'aimerais prendre un instant pour souhaiter la bienvenue au comité au sénateur Peterson, qui est le porte-parole relativement au projet de loi S-11. Merci de votre présence.

Monsieur Laws, vous avez la parole.

[Français]

James M. Laws, directeur général, Conseil des viandes du Canada : Bonjour, je m'appelle James Laws et je suis le directeur général du Conseil des viandes du Canada. Merci de m'avoir invité à parler aujourd'hui du projet de loi S-11, Loi sur la salubrité des aliments au Canada.

Notre secteur des viandes est le plus important de l'industrie de la transformation des aliments. Il emploie plus de 67 500 personnes. Ses ventes s'élèvent à plus de 21,3 milliards de dollars. En 2011, notre secteur a exporté 1,3 milliard de bœuf et 3,2 milliards de porc à plus de 120 différents pays à travers le monde. Au total, il y a près de 740 établissements de viande agréés par le fédéral qui abattent, transforment, équarissent, désossent, emballent, mettent en conserve ou offrent de l'entreposage pour la viande et sont inspectés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Food safety is the top priority of meat processors. We support measures aimed at consolidating and modernizing the agency-administered legislation governing food products.

The agency currently runs eight food inspection programs. Each of them uses different inspection methods and tools. The Safe Food for Canadians Act will improve food surveillance by instituting a uniform inspection regime for all food products and increased control measures for imported food products.

The government and the industry have known for some time that Canadian legislation governing food products needs to be modernized and strengthened. In July 2009, the independent body tasked with investigating the 2008 listeriosis outbreak recommended that the government simplify and modernize the federal legislation and regulations that have a significant impact on food safety. That is the very objective of Bill S-11.

We have long maintained that the meat industry in Canada is treated very differently from other food sectors. That is why we support the consolidation and modernization of the legislation presented in Bill S-11, which is causing the repeal of the following acts: the Fish Inspection Act, the Meat Inspection Act, the Canada Agricultural Products Act and certain provisions of the Consumer Packaging and Labelling Act. But the repeal of the Meat Inspection Act, a 17-page document, is replaced by this new act, a document of over 60 pages.

There are several notable sections. First, clause 39, which deals with offences, in the bill imposes:

A person who contravenes a provision of this Act [. . .], or a provision of the regulations — or fails to do anything the person was ordered to do by, or does anything the person was ordered not to do by, the Minister or an inspector under this Act, a fine of not more than \$5,000,000 or to imprisonment for a term of not more than two years or to both.

This fine, which is 20 times more than the fine imposed in the Meat Inspection Act, is very severe.

Second, clauses 52 to 55 describe incorporation by reference. They state:

A regulation made under subsection 51(1) may incorporate by reference any document, regardless of its source, either as it exists on a particular date or as it is amended from time to time.

The meat industry is the most regulated sector in the food industry. Aside from the requirements that apply to meat and food under the Food and Drugs Act and its related regulations, and the Consumer Packaging and Labelling Act, we must comply with the Meat Inspection Act and its related regulations, as well

La salubrité des aliments est la principale priorité des transformateurs de viande. Nous appuyons les mesures visant à consolider et à moderniser la législation régissant les produits alimentaires qu'applique l'agence.

Actuellement, l'agence administre huit programmes d'inspection des aliments. Chacun d'entre eux utilise des méthodes et des outils d'inspection différents. La Loi sur la salubrité des aliments au Canada améliorera la surveillance alimentaire en instituant un régime d'inspection uniforme pour tous les produits alimentaires et des mesures de contrôle accrues des produits alimentaires importés.

Le gouvernement et l'industrie savent depuis longtemps qu'il faut moderniser et renforcer la législation canadienne régissant les produits alimentaires. En juillet 2009, l'organisme indépendant chargé d'enquêter sur l'épidémie de listériose survenue en 2008 a recommandé au gouvernement de simplifier et de moderniser la législation et la réglementation fédérale ayant des répercussions significatives sur la salubrité des aliments. C'est l'objectif même du projet de loi S-11.

Nous avons longtemps soutenu que l'industrie de la viande au Canada est traitée de façon très différente des autres secteurs des aliments. C'est pourquoi nous supportons la consolidation et la modernisation de la législation présentée dans le projet de loi S-11, qui cause l'abrogation des lois suivantes : la Loi sur l'inspection du poisson, la Loi sur l'inspection des viandes, la Loi sur les produits agricoles au Canada et certaines provisions dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation. Mais l'abrogation de la Loi sur l'inspection des viandes, un document de 17 pages est remplacé par cette nouvelle loi, un document de plus de 60 pages.

Il y a plusieurs sections notables. Premièrement, la section 39 de ce projet de loi sur les infractions impose :

La personne qui contrevient à toute disposition de la présente loi [...], ou à toute disposition des règlements, ou ne fait pas ce que lui ordonne le ministre ou l'inspecteur sous le régime de la présente loi, une amende maximale de 5 000 000 \$ et un emprisonnement maximal de deux ans, ou l'une de ces peines.

Cette amende, qui est 20 fois plus que l'amende imposée dans la Loi sur l'inspection des viandes, est très sévère.

Deuxièmement, les sections 52 à 55 décrivent l'incorporation par renvoi. Il y est dit que :

Les règlements pris en vertu du paragraphe 51(1) peuvent incorporer par renvoi tout document, indépendamment de sa source, soit dans sa version à une date donnée, soit avec ses modifications successives.

L'industrie de la viande est le secteur le plus réglementé de l'industrie des aliments. Outre les exigences qui s'appliquent aux viandes et aux aliments en vertu de la Loi sur les aliments et drogues et son règlement, et la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation, nous devons nous conformer à la

as with the standard and comprehensive requirements of the *Meat Hygiene Manual of Procedures*, published by the Canadian Food Inspection Agency.

The manual has 19 chapters and over 1,200 pages of text, and is already incorporated by reference in the meat inspection regulations, which are themselves 120 pages. The agency often changes sections in the manual without consulting the industry. We hope that incorporation by reference will be applied through a well-defined consultation process for the initial incorporation of the document, as well as for its future amendments, since clause 55 of the bill states:

For greater certainty, a document that is incorporated by reference in a regulation made under subsection 51(1) is not required to be transmitted for registration or published in the *Canada Gazette* by reason only that it is incorporated by reference.

We think that this risks becoming a vicious cycle because at least the *Canada Gazette* process, which is slow, is clear and well-explained.

Lastly, we want to point out that the legislation applies only to meat processors that are inspected by the agency and that export or sell their meat through interprovincial trade. The new legislation will not create a unique standard, a national standard for meat inspection. We will continue to have hundreds of meat processors in Canada operating under different inspection regimes in the provinces. We think that all the provincial meat inspection standards should be consistent with the federal meat inspection standard.

Canadians should expect that all the meat products they consume are compliant with the same rigorous standards, regardless of where they live or make their purchases.

We are willing to work closely with government representatives and officials to make sure that the new act establishes a regulatory framework that will ensure that we are competitive in the international arena and will encourage the Canadian meat industry to attain the highest standards in food safety.

Thank you for your attention. I will be pleased to answer your questions.

[English]

Robin Horel, President and CEO, Canadian Poultry and Egg Processors Council: Good morning, senators. Thank you for the invitation to provide the committee and other interested parties the perspective of the Canadian Poultry and Egg Processors Council on Bill S-11, the safe food for Canadians bill.

Loi sur l'inspection des viandes et son règlement ainsi qu'aux exigences normatives et complètes du *Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes*, publié par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Ce manuel contient 19 chapitres et plus de 1 200 pages de texte et est déjà incorporé par renvoi dans les règlements sur l'inspection des viandes qui eux-mêmes ont 120 pages. Souvent, l'agence change des sections dans le manuel sans consultation avec l'industrie. On espère que l'incorporation par renvoi sera appuyée par un processus de consultation bien défini pour l'incorporation initiale du document de même que pour ses modifications futures puisque la section 55 du projet de loi décrit :

Il est entendu que les documents qui sont incorporés par renvoi dans les règlements pris en vertu du paragraphe 51(1) n'ont pas à être transmis pour enregistrement ni à être publiés dans la *Gazette du Canada* du seul fait de leur incorporation.

Pour nous, cela risque d'être un cercle vicieux puisque le processus de la *Gazette du Canada*, qui est lent, est au moins clair et bien expliqué.

Troisièmement et dernièrement, on veut souligner que la loi s'applique seulement aux transformateurs de viande qui sont inspectés par l'agence et qui exportent ou vendent leur viande par commerce interprovincial. La nouvelle loi ne va pas créer une norme unique, une norme nationale pour l'inspection des viandes. Nous continuerons d'avoir des centaines de transformateurs de viande au Canada qui opèrent sous différents régimes d'inspection dans les provinces. Nous pensons que toutes les normes d'inspection des viandes provinciales devraient se conformer à la norme fédérale pour l'inspection des viandes.

Les Canadiennes et les Canadiens devraient s'attendre à ce que tous les produits de viande qu'ils consomment soient conformes aux mêmes normes rigoureuses sans égard à l'endroit où ils résident et où ils font leurs achats.

Nous sommes prêts à travailler en étroite collaboration avec les représentants du gouvernement et les élus afin de veiller à ce que la nouvelle loi établisse un cadre réglementaire, qui assurera notre compétitivité sur la scène internationale et encouragera l'industrie canadienne de la viande à atteindre les normes les plus élevées au chapitre de la sécurité alimentaire.

Je vous remercie de votre attention. Cela me fera plaisir de répondre à vos questions.

[Traduction]

Robin Horel, président-directeur général, Conseil canadien des transformateurs d'œufs et de volailles : Bonjour, honorables sénateurs. Merci de nous avoir invités à venir vous faire part du point de vue du Conseil canadien des transformateurs d'œufs et de volailles sur le projet de loi S-11, Loi sur la salubrité des aliments au Canada.

The Canadian Poultry and Egg Processors Council is the national trade organization for Canadian chicken and turkey processors, hatcheries that produce day-old broiler chicks, egg-laying chicks and turkey poults, egg graders and egg processors. We are now in our sixty-third year and our council has member companies in every province of Canada. In addition to representing the interests of more than 170 Canadian poultry processors, egg processors and hatcheries, our membership includes over 50 national and international partners who have joined us as associate members.

Representing some of the largest agri-food corporations in Canada, our member companies process over 90 per cent of Canada's chicken, turkey, eggs and hatching eggs. This economic activity generates over \$5 billion in annual retail sales. To accomplish this, our members have invested over \$1.5 billion in plants and equipment and directly employ more than 19,000 Canadian workers.

Our industry has identified food safety as our strategic priority. Canadian poultry and egg processors have long been supporters of modernizing food safety legislation and regulations as a key element in the development of a national, coordinated and integrated approach to food safety. We applaud the government initiative to update and modernize legislation, regulations, manuals of procedures, guidelines and policy decisions that affect our sectors.

We understand that Bill S-11 is designed to, among other things, create a single act to replace the various inspection acts; harmonize enforcement powers; establish new authorities to make regulations in areas identified as critical to food safety and competitiveness; introduce new offences related to tampering and hoaxes; and enhance controls over imported foods.

Our council supports the reduction of inconsistencies between and within various segments of the Canadian food sector. This legislation will allow for the respective roles and responsibilities of manufacturers, importers/distributors and CFIA in ensuring safe food for Canadians to be more clearly defined. We endorse a risk-based approach to regulations and inspection, and we understand that is one of the guiding principles behind this legislation. We are certainly looking forward to draft regulations stemming from this legislation that respect the outcome-based recognition of systems of manufacturing, preparation, storage, packing, et cetera.

Our members recognize that the assurance of food safety is primarily the responsibility of industry. We believe that this act will allow for a shift in thinking by inspectors toward verification of the effectiveness of the regulated party's controls in providing safe and compliant food.

Le Conseil canadien des transformateurs d'œufs et de volailles est l'organisme commercial national des transformateurs de poulets et de dindons, des exploitants de couvoirs qui produisent des poussins à griller d'un jour, des poules pondeuses et des dindonneaux, des préposés au triage des œufs et des transformateurs d'œufs. Nous en sommes à notre 63^e année d'existence, et nos membres sont répartis dans toutes les provinces. En plus de représenter les intérêts de plus de 170 transformateurs de volailles et d'œufs et exploitants de couvoirs, nous avons plus de 50 partenaires nationaux et internationaux qui sont des membres associés.

Nous représentons certaines des plus importantes sociétés agroalimentaires au Canada, et nos membres s'occupent de plus de 90 p. 100 des poulets, des dindons, des œufs et des œufs d'incubation. Notre activité économique génère annuellement plus de 5 milliards de dollars en ventes au détail. Pour y arriver, nos membres investissent plus de 1,5 milliard dans les usines et l'équipement et emploient directement plus de 19 000 personnes.

Notre industrie a fait de la salubrité des aliments sa priorité stratégique. Les transformateurs de volailles et d'œufs sont depuis longtemps des partisans de la modernisation des lois et des règlements en matière de salubrité alimentaire; ils considèrent cette modernisation comme un élément clé dans l'élaboration d'une approche nationale, coordonnée et intégrée en la matière. Nous félicitons le gouvernement de son initiative visant la modernisation des lois, des règlements, des manuels de procédures, des lignes directrices et des décisions stratégiques qui concernent nos secteurs.

Nous comprenons que le projet de loi S-11 vise notamment à créer une seule loi qui remplacera les diverses lois en matière d'inspection; à harmoniser les pouvoirs d'application; à conférer le pouvoir d'élaborer des règlements dans les domaines jugés critiques en matière de salubrité alimentaire et de concurrence; à créer de nouvelles infractions relativement à l'altération et aux canulars; et à renforcer les mesures de contrôle pour les aliments importés.

Notre conseil est pour la réduction des incohérences entre les divers secteurs de l'industrie alimentaire au Canada et au sein même des secteurs. Ce projet de loi permettra de définir plus clairement les rôles et les responsabilités respectives des producteurs, des importateurs, des distributeurs et de l'ACIA en vue de garantir la salubrité des aliments. Nous entérinons une approche axée sur les risques concernant les règlements et l'inspection, et nous sommes conscients qu'il s'agit de l'un des principes directeurs du projet de loi. Nous avons évidemment hâte de voir les projets de règlements qui en découleront et qui respecteront la reconnaissance fondée sur les résultats en ce qui concerne la fabrication, la préparation, le stockage, le conditionnement, et cetera.

Nos membres reconnaissent que la salubrité des aliments est principalement la responsabilité de l'industrie. Nous croyons que ce projet de loi modifiera la façon de penser des inspecteurs, qui se concentreront sur l'efficacité des mesures de contrôle de la partie réglementée en vue d'offrir des aliments sains et conformes.

We very much appreciate the inclusion of the prohibition on tampering, on making threats regarding food commodities and on making hoaxes related to food commodities in this act. Our industry has had to deal with malicious tampering threats on a number of occasions over the past years. These are often, but not always, focused on turkeys for sale at festive seasons at retail. We have established a superb working relationship with farmers, retailers, CFIA and the RCMP, but specialized, highly expensive insurance policies, the establishment of rewards, and in some cases destruction of product, have proven to be very costly. Our experience to date has been that we have never found evidence of tampering, but the threat or the hoax has been the issue. We certainly applaud the potential for increased fines that will come as a result of this legislation.

We work very closely with Canadian farmers through Chicken Farmers of Canada, Turkey Farmers of Canada, Egg Farmers of Canada and Canadian Hatching Egg Producers to ensure that the poultry and egg products we produce are safe and compliant with Canadian regulations.

We are pleased to see enhanced controls over imported foods to ensure that these products are also safe for Canadian consumers. At the same time, we appreciate that this act will allow CFIA to acknowledge third-party standards and certifications in their inspection programs and incorporate documents into regulations by reference. Reducing regulatory burden for my members who import as well as produce products from domestic sources, while maintaining a high level of food safety compliance, is welcome.

We note the prohibitions on sending or conveying a food commodity from one province to another contrary to the regulations or without a licence or registration. However, these legislative changes still do not address the potential problem of a two-tier meat inspection system in Canada. There cannot be a lesser standard for food safety or, for that matter, animal welfare or animal health, between small operators and large operators or between provincially inspected or federally registered plants.

We have received concerns from members about the current drafting of clause 24(2)(e) of the proposed legislation that would appear to allow any inspector in any facility to commandeer any computer at any time to access any content that is either contained in the individual computer hard drive or on the company computer system. Although the desire to assure a means of access to compliance-related data is understood and accepted, the current unlimited provision appears to be more extensive than necessary or justified. At a minimum, an inspector should be

Nous sommes particulièrement heureux de l'ajout dans le projet de loi des dispositions sur l'altération, les menaces et la communication de renseignements trompeurs concernant les produits alimentaires. Notre industrie a été aux prises avec un certain nombre de menaces d'altération malveillantes au cours des dernières années. Cela concerne souvent, mais pas exclusivement, la vente au détail de dindons à l'approche de fêtes. Nous avons établi une excellente relation avec les agriculteurs, les vendeurs au détail, l'ACIA et la GRC, mais les mesures se sont avérées très coûteuses, notamment les polices d'assurance spécialisées, les récompenses et la destruction des produits dans certains cas. D'après notre expérience, nous n'avons jamais eu la preuve qu'un produit a été altéré, mais la menace ou la communication de renseignements trompeurs ont été un problème. Nous accueillons bien entendu chaleureusement la possibilité d'avoir des amendes plus élevées grâce à ce projet de loi.

Nous collaborons très étroitement avec les agriculteurs canadiens par l'entremise des Producteurs de poulet du Canada, des Éleveurs de dindon du Canada, des Producteurs d'œufs du Canada et des Producteurs d'œufs d'incubation du Canada en vue de nous assurer que les volailles et les œufs produits sont salubres et conformes aux règlements canadiens.

Nous sommes heureux de constater un renforcement des mesures de contrôle sur les aliments importés qui nous assurera que ces produits sont également salubres pour les consommateurs canadiens. Nous sommes aussi heureux de constater que le projet de loi permet à l'ACIA de reconnaître les normes et les certifications d'une tierce partie dans leurs programmes d'inspection et d'incorporer par renvoi des documents dans les règlements. Nous accueillons favorablement la réduction du fardeau réglementaire pour nos membres qui importent et qui fabriquent des produits à partir d'aliments d'origine nationale, tout en continuant de se conformer pleinement aux règlements en matière de salubrité des aliments.

Nous prenons note de l'interdiction d'expédier ou de transporter des produits alimentaires d'une province à une autre, sauf si c'est fait en conformité avec les règlements ou si c'est autorisé par un enregistrement ou une licence. Cependant, ces changements législatifs n'abordent toujours pas le problème potentiel d'un système d'inspection des viandes à deux vitesses au Canada. Il ne peut pas y avoir une norme inférieure en matière de salubrité des aliments ou de bien-être animal ou de santé animale entre les petits et les gros exploitants ou entre les établissements inspectés par des agents provinciaux et les établissements agréés par le gouvernement fédéral.

Des membres nous ont fait part de leurs inquiétudes concernant le libellé actuel du paragraphe 24(2)(e) du projet de loi. Ce paragraphe semble permettre à tout inspecteur dans tout établissement d'utiliser tout ordinateur en tout temps pour avoir accès au contenu qui se trouve sur le disque dur de l'appareil ou sur le réseau informatique de l'entreprise. Même si nous comprenons et acceptons l'intention de leur garantir un accès aux données permettant de procéder à la vérification de la conformité, la présente disposition illimitée semble ratisser large.

required to declare reasonable grounds to access individual computers or company computer systems that may contain primarily personal and/or personnel information as well as other information that is unrelated to compliance verification.

We welcome the creation of an appeal mechanism, particularly as a mechanism for reducing inconsistency in inspector expectations and decisions.

Finally, Canadian Poultry and Egg Processors Council wishes to work in cooperation with government officials on the development of Bill S-11 implementing regulations, guidelines, manuals of procedures and policies.

I wish to thank the committee for the opportunity to present our industry's perspectives on this important legislation.

Senator Plett: Gentlemen, thank you for being here. You have answered many questions already. I am so pleased to be the sponsor of this bill, and I know that, as you suggested, you welcome it. We have heard from the minister that this is kind of the third kick at the can here. Both of our governments have made efforts to do this. Hopefully, the third time will be charmed and we will be able to get it through.

I want to talk a little more about the import-export that you referred to. I know that both of your industries — the Canadian food and agri-food sector — are largely export focused. Clearly, our government has been working on free trade. This legislation, I believe, will give the minister and CFIA possibly some more power with certification.

I would like you to talk a little more about that. We have heard that CFIA does not have the authority to issue export certificates. We have also heard that this is a critical issue for the market access. I know that your industries have some access to exporting food commodities. How important is the expanded export certification in this bill to other Canadian exporters, other industries?

Mr. Laws: From the meat standpoint, we do rely on the Canadian Food Inspection Agency to issue and sign the export certificate, so perhaps some other sectors that are covered under this will benefit from further powers in that regard.

However, we are looking forward to the agency further developing the electronic export certificates that we have been hoping for for quite a long time. Currently, the document is actually a paper document with multiple copies that they have to write through and they have to go and chase people to sign these things. If it were electronically-based, it would be faster. Countries like New Zealand already have that capability, and I

Cela va au-delà de ce qui est nécessaire ou justifié. Au minimum, un inspecteur devrait avoir des motifs raisonnables pour accéder à un ordinateur ou au réseau informatique de l'entreprise qui contiennent peut-être principalement des renseignements personnels et des données qui n'ont rien à voir avec la vérification de la conformité.

Nous sommes heureux de la création d'un mécanisme d'appel, particulièrement un mécanisme qui réduit les incohérences dans les décisions et les attentes des inspecteurs.

Enfin, le Conseil canadien des transformateurs d'œufs et de volailles souhaite collaborer avec les représentants du gouvernement à l'élaboration des règlements, des lignes directrices, des manuels de procédures et des politiques visant la mise en œuvre du projet de loi S-11.

Je vous remercie de nous avoir donné l'occasion de vous présenter les points de vue de l'industrie au sujet de cet important projet de loi.

Le sénateur Plett : Messieurs, merci de votre présence. Vous avez déjà répondu à bon nombre de questions. Je suis très heureux d'être le parrain du projet de loi, et je sais que vous l'appuyez, comme vous l'avez sous-entendu. Nous avons entendu le ministre dire que c'était la troisième mouture. Nous avons tous les deux mis la main à la pâte pour y arriver. J'espère que la troisième sera la bonne et que nous pourrons l'adopter.

J'aimerais aborder la question des importations et des exportations à laquelle vous avez fait allusion. Je sais que vos deux industries, soit les secteurs alimentaire et agroalimentaire, dépendent énormément des exportations. Notre gouvernement se concentre évidemment sur le libre-échange. Je crois que ce projet de loi accordera au ministre et à l'ACIA un certain pouvoir additionnel concernant les certificats.

J'aimerais que vous nous en parliez davantage. Certains nous ont dit que l'ACIA n'est pas autorisée à délivrer des certificats d'exportation. Nous avons aussi entendu dire que c'est un enjeu majeur pour l'accès au marché. Je sais que vos industries exportent certains produits alimentaires. Pour les autres exportateurs canadiens et les autres industries, les améliorations apportées relativement aux certificats d'exportation dans le projet de loi sont-elles importantes?

M. Laws : Dans le cas de l'industrie des viandes, c'est l'ACIA qui délivre et signe les certificats d'exportation. Certains secteurs qui sont couverts par le projet de loi tireront peut-être avantage des nouveaux pouvoirs à cet égard.

Cependant, nous espérons que l'ACIA s'affaira à la mise en œuvre des certificats d'exportation électroniques que nous attendons depuis très longtemps. Actuellement, il s'agit en fait d'un document papier dont les diverses copies doivent être rédigées et signées, et c'est tout un casse-tête. Si les documents étaient électroniques, ce serait plus rapide. Des pays comme la Nouvelle-Zélande ont déjà cette capacité, et je crois que c'est aussi

believe Australia as well. It is great that Canada is moving in that direction because that is critical to us, and to have timely issue of the export certificates as well.

We have been asking for changes such as in other countries that only have to have an authorized or certified government representative to sign the export certificates. Currently in Canada it has to be a veterinarian. That provides challenges in facilities that only process meats and do not slaughter animals, because there is not a veterinarian at those facilities; they have to take the certificate to some other office and have it signed by a veterinarian. Most other countries have the inspector sign off on those, so we are looking forward to that rule changing here in Canada as well.

Mr. Horel: First, the industry that most of my members work in is supply managed. One of the things that binds my chicken, turkey, hatching egg and egg members together is that they buy their most significant raw material from supply-managed Canadian farmers. That limits the amount of export we do, but does not mean that it is not important.

We are doing more export than before. We are doing more export of higher-valued products than we were before. Within my group I have a number of hatchery members who are primary breeders, which means that by far the bulk of their interest is in the export world. It is important to our membership as well.

I agree with what Mr. Laws has said. We are looking forward to getting to e-certification, and anything that will streamline those exports will be good for our members as well.

Senator Plett: Before my friends opposite ask the question, we know that this will not affect supply management; that is not what this is about, so we need to be clear on that.

On the import side of it, in the case of beef and pork, the market is wide open, and in the case of poultry, the tariff regime still allows some product to come in, such as spent fowl. Our friends in the other place presented a recommendation in regard to the listeriosis outbreak and it was to eliminate the pre-clearance of meat products moving into Canada from the United States. Of course, when we talk about exports, we want it to be as free as possible. When we talk about imports, we want to ensure that we are all kept safe on this side. Could you explain the impact this has? This is a recommendation that was made and our government did implement it. Could you explain a little bit about what impact this has had on your industry?

Mr. Laws: That was more elimination of notification of who was going to be inspected at the border.

Senator Plett: Explain that, please.

le cas de l'Australie. C'est bien que le Canada s'engage dans cette direction, parce que c'est fondamental pour nous, tout comme la délivrance rapide des certificats d'exportation.

Nous avons demandé des changements qui s'alignent sur ce qui se fait ailleurs dans le monde, à savoir que les certificats d'exportation peuvent être signés par un simple représentant autorisé ou certifié du gouvernement. Au Canada, il faut actuellement qu'ils le soient par un vétérinaire. C'est un défi dans les établissements où nous transformons les viandes, mais où nous n'abattions pas d'animaux, parce qu'il n'y a pas de vétérinaire sur place. Il faut donc apporter le certificat à un autre bureau pour le faire signer par un vétérinaire. La majorité des autres pays permettent aux inspecteurs de les signer. Nous avons donc hâte que ce soit aussi possible ici.

M. Horel : Premièrement, la majorité de nos membres sont dans un secteur à offre réglementée. L'un des éléments qui relie nos membres qui produisent des poulets, des dindons, des œufs d'incubation et des œufs, c'est qu'ils achètent leur principale matière première d'agriculteurs canadiens dans des secteurs à offre réglementée. Cela limite nos exportations, mais cela ne veut pas dire pour autant que ce n'est pas important.

Nous exportons plus que par le passé. Nous exportons davantage de produits de grande valeur qu'auparavant. Au sein de mon groupe, j'ai un certain nombre d'exploitants de couvoirs qui sont principalement des éleveurs, ce qui signifie que les exportations les intéressent grandement. C'est également important pour nos membres.

Je suis d'accord avec les propos de M. Laws. Nous avons hâte à l'arrivée des certificats électroniques, et nos membres profiteront également de tout moyen visant à simplifier les exportations.

Le sénateur Plett : Avant que mon collègue de l'opposition pose la question, nous savons que cela n'influera pas sur la gestion de l'offre. Ce n'est pas ce dont il est question. Il faut que ce soit clair.

En ce qui concerne les importations, dans le cas du bœuf et du porc, le marché est grand ouvert. Dans le cas de la volaille, le régime tarifaire permet encore l'entrée de certains produits, comme la volaille de réforme. Nos collègues de l'autre chambre ont fait une recommandation à l'égard de l'écllosion de listériose; elle avait pour but d'éliminer le dédouanement pour les produits de viande qui entrent au Canada en provenance des États-Unis. Lorsqu'il est question d'exportations, nous voulons bien entendu que ce soit gratuit dans la mesure du possible. Lorsque nous parlons d'importations, nous voulons nous assurer que la santé de nos citoyens ne sera pas compromise. Pourriez-vous nous en expliquer l'impact? Il s'agit d'une recommandation qui a été faite et qui a été mise en œuvre par notre gouvernement. Pourriez-vous nous expliquer l'effet que ce changement a eu sur votre industrie?

M. Laws : Il y a eu l'élimination de la notification concernant ceux qui referont l'objet d'une inspection à la frontière.

Le sénateur Plett : Que voulez-vous dire?

Mr. Laws: Both Canada and the United States re-inspect approximately 10 per cent of the meat that crosses the border both ways. With respect to U.S. meat coming up to Canada, they would be advised a day or two prior whether or not that load would be chosen for re-inspection, but the Americans do not do that, and rightly so; you should not do that. CFIA did eliminate that pre-notification of selection for inspection.

Having said that, under the Canada-United States Regulatory Cooperation Council and Beyond the Border initiative, when a truck gets to the border, the back is opened and you see meat in a box. It is not a very good use of time and effort. We believe that a product that has already been inspected by the CFIA in a plant, where they are all the time, and the truck is sealed at that plant and it moves across the border, should not have to be re-inspected.

Senator Plett: It is customs-checked if the seal is on.

Mr. Laws: Absolutely. We agree that all trucks should be inspected for contraband of whatever source, but why is it that just meat is re-inspected at the border? It does not make sense. The Americans re-verify every Canadian load that crosses. They open the back of the truck and charge Canadian industry about \$100 just for doing that. If the load is selected for re-sampling for micro work, it can cost upwards of \$400 that the Canadian company ends up paying, whereas meat coming up from the United States can go directly to a registered facility for re-sampling. There is quite a difference. We are working hard on that and we hope that happens as well.

Mr. Horel: I would add two things. First, with regard to imports within our poultry sectors, because of supply management or despite supply management, we are actually net importers of poultry products, regardless of fowl. Set fowl aside; as Senator Plett mentioned, fowl comes and goes freely, but we are net importers of chicken, eggs and hatching eggs; there is no question. Imports are very important to us, and it is important that the product meet the same standards as the Canadian domestic product, which is 90-some per cent of our market.

Then to build on what Mr. Laws said, it certainly seems that in the year 2012 it is a much more effective use of resources to make sure we understand the system being used by the plant or the country that is producing, and to make sure we know what is coming, to make sure we understand that rather than to open trucks and look inside to see what it looks like from the outside. There is not much value in that.

M. Laws : Le Canada et les États-Unis refont l'inspection d'environ 10 p. 100 des envois de viande qui traversent la frontière. Pour ce qui est de la viande américaine qui entre au Canada, les gens savaient un ou deux jours à l'avance si l'envoi devait refaire l'objet d'une inspection, mais les Américains ne le font pas, et avec raison. Nous ne devrions pas le faire. L'ACIA a éliminé cette notification.

Cela étant dit, selon le Conseil de coopération en matière de réglementation et l'initiative Par-delà la frontière, lorsqu'un camion arrive à la frontière, on ouvre la remorque, et on voit de la viande dans des boîtes. Nous gaspillons du temps et de la main-d'œuvre. Nous sommes d'avis qu'il n'est pas nécessaire d'inspecter de nouveau un produit qui l'a déjà été par l'ACIA dans un établissement, où ils se trouvent en permanence, et qui est placé à bord d'un camion scellé à l'usine qui se rend aux États-Unis.

Le sénateur Plett : Si le sceau n'est pas brisé, la cargaison est considérée comme vérifiée.

M. Laws : Exactement. Nous nous entendons pour dire que tous les camions devraient être inspectés pour la contrebande. Par contre, pourquoi est-ce seulement la viande qui refait ainsi l'objet d'une inspection à la frontière? Cela n'a aucun sens. Les Américains refont l'inspection de chaque envoi canadien qui franchit leur frontière. Ils ouvrent l'arrière de la remorque, et l'industrie canadienne écope d'une facture de 100 \$ seulement pour accomplir cette tâche. Si la cargaison est soumise à un nouvel échantillonnage, cela peut coûter quelque 400 \$ à l'entreprise canadienne, tandis que les envois de viande en provenance des États-Unis peuvent se rendre directement à un établissement agréé pour refaire un échantillonnage. Il y a toute une différence. Nous y travaillons d'arrache-pied, et nous espérons que cela se concrétisera également.

M. Horel : J'ajouterai deux choses. Premièrement, au sujet des importations dans nos secteurs de la volaille, à cause ou en dépit de la gestion des approvisionnements, nous sommes actuellement des importateurs nets de produits de volaille, quelle que soit la volaille. Mis à part la volaille qui, comme le sénateur Plett a dit, est importée et exportée librement, il est incontestable que nous sommes des importateurs nets de poulets, d'œufs et d'œufs d'incubation. Les importations sont très importantes pour nous et il est essentiel que les produits satisfassent aux mêmes normes que celles qui s'appliquent aux produits canadiens qui représentent 90 p. 100 de notre marché.

Pour ajouter à ce qu'a dit M. Laws, il paraît évident qu'en 2012 les ressources sont beaucoup mieux utilisées pour veiller à ce que nous sachions bien quel système est en usage dans l'établissement de traitement des viandes ou dans le pays producteur et quels produits vont être livrés plutôt que d'ouvrir les camions pour voir à l'intérieur ce à quoi ressemble la marchandise, ce qui ne sert pas à grand-chose.

Senator Peterson: Thank you, gentlemen, for being here. We are generally supportive of this legislation; however, as in all new bills, the devil is always in the details.

In an online letter signed by both of you gentlemen, when you referenced Budget 2012, you noted that:

Although Canadian processors must wait months for the approval of meat and fish packaging materials, innovative new materials . . . can be used in the meantime for imported products originating from countries such as the United States or Europe.

Could you elaborate on what “innovative packaging” is, and do you feel that this puts Canadian processors at a disadvantage?

Mr. Laws: I would be happy to do that. For instance, a couple of years ago, one of our members, a manufacturer of canned meat, wanted to use a can made in Denmark. It was lighter, had a quick-release top, and was quite a bit cheaper than the can they were currently using. However, they had to get it registered under the current rules of the Canadian Food Inspection Agency. Under the Meat Inspection Act, it had to be registered. It was taking months and months. In the meantime, American meat was being sold across Canada, right here in Ottawa, in every retail store, in that new Danish can that we were not allowed to use.

We argue that that makes absolutely no sense, and I think it would not take anyone more than 10 seconds to agree that it does not make any sense. We argued that imported products should not be exempt from that requirement, and the agency argued otherwise. We did not go any further than that, but we were promised that it would be reviewed.

It has been about two years. It now is in the April 7 *Canada Gazette* Part I changes to the Meat Inspection Regulations that they will be amending that clause, which was section 92 of the Meat Inspection Regulations, to remove that requirement.

This was not only unfair because we were competing against imports; other Canadian products, such as dairy products and bakery, did not have to get their packaging pre-approved. Again, this is an example of how the meat sector is treated so differently. In the year 2012, as Mr. Horel said, it does not make any sense that it should be any different. It particularly does not make any sense when it was already on the shelves. We are being outcompeted because people would rather use that quick release than the one on the bottom that you have to break off and spin it, and for sure it breaks, and you cannot get the can open.

Le sénateur Peterson : Merci messieurs d'être venus. Nous approuvons l'objectif général du projet de loi, cependant, comme dans tous les nouveaux projets de loi, c'est toujours dans les menus détails que surgissent les difficultés.

Dans une lettre publiée en ligne et dont vous êtes tous deux les auteurs, vous soulignez en faisant référence au budget de 2012 que :

Bien que les transformateurs canadiens doivent attendre des mois durant l'approbation des matériaux d'emballage des viandes et des poissons, de nouveaux matériaux novateurs... peuvent être utilisés entre-temps pour l'emballage de produits importés de pays tels que les États-Unis ou les pays européens.

Pouvez-vous nous dire ce que vous entendez par « matériaux novateurs » et, selon vous, est-ce que cela place les transformateurs canadiens en position désavantageuse?

M. Laws : Je vous le dirai avec plaisir. Par exemple, il y a deux ans, un de nos membres, un fabricant de viande en conserve voulait utiliser une boîte de conserve fabriquée au Danemark. Cette boîte de conserve était plus légère, avait un couvercle qui s'ouvrait rapidement et elle coûtait beaucoup moins que la boîte qu'il utilisait. Il a dû, toutefois, l'enregistrer en vertu de la présente réglementation de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Elle devait être enregistrée en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes. Cela a duré des mois et des mois. Entre-temps, de la viande des États-Unis était commercialisée à travers le Canada, ici même à Ottawa, dans tous les magasins de détail, dans cette nouvelle boîte danoise que nous n'avions pas le droit d'utiliser.

Nous disons que cette situation est tout à fait illogique et je pense que n'importe qui en conviendra en moins de 10 secondes. Nous faisons valoir que les produits importés ne devraient pas être exemptés de cette exigence, mais l'agence fait valoir le contraire. Nous ne sommes pas allés plus loin, mais on nous a promis que cette question sera examinée.

Environ deux années se sont écoulées. Et maintenant, dans la partie I de la *Gazette du Canada* du 7 avril, « Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes », il est publié qu'ils modifieront la disposition en question, soit l'article 92 du Règlement sur l'inspection des viandes afin d'abroger cette exigence.

Ce n'était pas seulement injuste parce que nous faisons la concurrence aux importateurs, mais aussi parce que l'approbation préalable pour l'emballage d'autres produits canadiens, notamment les produits laitiers et les produits de boulangerie n'était pas requise. C'est un exemple de plus qui montre le traitement très différent dont fait l'objet le secteur de la viande. En 2012, comme l'a dit M. Horel, un tel traitement est tout à fait illogique surtout que le produit se trouvait déjà dans les étagères. Nous sommes dépassés par la concurrence car les gens préfèrent la boîte qui s'ouvre rapidement à celle qu'il faut tourner pour enlever le couvercle qui se casse et on ne peut pas ouvrir la boîte.

Senator Peterson: At the present time, it is my understanding that American firms do all their packaging; they manufacture it in Canada to meet the requirements that are set out. In this new legislation, they will no longer have to do that. They will go back to the United States, manufacture it there, and move it back into Canada at a much lower rate. Are you aware of any of those issues?

Mr. Horel: Certainly in the poultry business I am not aware of those issues. There are certainly some multinational companies that have business on both sides of the border, but I am not aware of American companies that have set up Canadian operations in the poultry business in order to produce products in Canada.

Senator Peterson: The government says they will also repeal regulations related to container standards to enable industry to take advantage of new packaging formats and technologies, while removing unnecessary barriers for the importation of new products from international markets. What is that saying?

Mr. Laws: That is related to standard container sizes. In the Meat Inspection Regulations, in one of the annexes at the back, there are a few meat products for which it says — for instance, for bacon — “thou shalt only sell bacon in Canada under the following sizes.” That is all that that relates to. However, any imported product would still have to meet all the other requirements, such as bilingual labelling, a nutrition facts panel, et cetera.

That was purely related to the size. That does not mean that Canadian companies would have to change their sizes. They could keep using Canadian standard sizes on that one.

The only thing that concerns some of our members — and probably rightly so — is that we were not given much advance notice of when that was going to happen, but I guess it came in the budget bill.

[Translation]

Senator Nolin: Mr. Laws, I was going to ask you a specific question about that line in the budget plan appendix. Your answer left me even more confused. You have no objection to your businesses, the members of your organization, being able to continue to produce in a size they already produce, while the international competition is in other sizes? You have no objection to that?

Mr. Laws: No, that is not it. They are going to remove the requests that we produce only a specific product in a certain quantity. All the Canadian and international processors can use any size they want.

Le sénateur Peterson : Je crois comprendre que les entreprises américaines font actuellement tout leur emballage, elles le fabriquent au Canada afin de répondre aux exigences en vigueur. En vertu du nouveau projet de loi, elles n'auront plus à le faire. Elles retourneront aux États-Unis, le fabriqueront là-bas, et l'exporteront au Canada à un coût bien plus inférieur. Le saviez-vous?

M. Horel : En tout cas pour ce qui est du secteur de la volaille, je ne suis pas au courant d'une telle situation. Bien évidemment, des multinationales sont actives des deux côtés de la frontière, mais je n'ai pas entendu parler de sociétés américaines qui ont des usines de production de volaille au Canada.

Le sénateur Peterson : Le gouvernement dit qu'il va aussi abroger les règlements sur les normes relatives aux contenants afin de donner au secteur la possibilité de tirer avantage des nouveaux formats et technologies d'emballage et, en même temps, d'éliminer les barrières inutiles à l'importation de nouveaux produits provenant des marchés internationaux. Qu'est-ce que tout cela signifie?

M. Laws : Ça se rapporte aux normes relatives aux dimensions des contenants. Dans l'une des annexes à la fin du Règlement sur l'inspection des viandes, il y a une liste des poids autorisés et obligatoires pour la vente de quelques produits de viande, notamment le bacon. Ça ne se rapporte qu'à cela. Cependant, tout produit importé doit quand même satisfaire à toutes les autres exigences, par exemple l'étiquetage bilingue, le tableau de la valeur nutritive, et cetera.

Ça se rapporte simplement aux dimensions. Cela ne veut pas dire que des entreprises canadiennes n'auront pas à changer les dimensions de leurs emballages. Elles peuvent continuer à respecter les normes canadiennes relatives aux dimensions.

La seule chose qui préoccupe un certain nombre de nos membres, probablement à juste titre, c'est le fait que nous n'avons pas été suffisamment avertis à l'avance de la date de présentation du projet de loi. Je suppose que c'est annoncé dans la loi budgétaire.

[Français]

Le sénateur Nolin : Monsieur Laws, j'allais vous poser une question spécifique sur cette ligne de l'annexe du plan budgétaire. Votre réponse me rend encore plus confus. Vous n'avez aucune objection à ce que vos entreprises, les membres de votre organisation, puissent continuer à produire dans un format dans lequel ils produisent déjà et que la compétition internationale soit dans d'autres formats. N'avez-vous aucune objection à cela?

M. Laws : Non, ce n'est pas cela. Ils vont enlever les demandes voulant qu'on produise seulement un produit spécifique dans une telle quantité. Tous les transformateurs canadiens et internationaux peuvent utiliser n'importe quelle grandeur qu'ils veulent.

Senator Nolin: Let us take a can that contains meat. What size is that can in Canada? I assume that it is in millilitres and not ounces.

Mr. Laws: Yes, and that will not be removed. The quantities will still need to be there in Canada. For instance, all the other acts must be followed.

Senator Nolin: What makes you say that in reading the text? How can you come to that conclusion? Do not forget that it clearly says, “while removing an unnecessary barrier for the importation of new products from international markets.” That does not concern you?

Mr. Laws: We put the question to the agency.

Senator Nolin: What was their response to you? Write to us?

Mr. Laws: They told us that only that section would be removed. The standard sizes, that is all. Not the other bilingual labelling needs, and so on.

Senator Nolin: You said that there will be meat products — we will ask other witnesses about the other types of food products processed in Canada — that will be in millilitre sizes and that will be offered to consumers, for instance, in 280-odd millilitre sizes, and cans of the same product from the United States, the largest importer to Canada, will be in ounces.

Mr. Laws: We do not think that will be the case. Since meat is a solid, it will be in grams because it is not really a liquid. At the same time, we have not yet seen the proposed regulated changes.

Senator Nolin: Did you ask to be consulted before the regulation comes into effect?

Mr. Laws: Yes, we sent a letter to the government recently, indicating that we would like these changes to be made as late as possible to give the industry a chance to adapt to the changes.

Senator Nolin: That is all you asked of them? You did not request an impact study?

Mr. Laws: In the letter, we also said that we understand that all the other regulations in place will remain the same, like the need for bilingual labelling and all the other Canadian labelling requirements.

Senator Nolin: If I may, Mr. Chair, I would like to ask one last question along the same lines.

The Chair: Still along the same lines as the questions asked by Senator Peterson.

Senator Nolin: When you wrote to the agency, you did not think it was important that they be convinced of the economic impact on your industry? You told them that you trusted them even though no one at the agency was concerned about the

Le sénateur Nolin : Prenons une boîte de conserve dans laquelle il y a de la viande. Quel est le format de cette boîte de conserve au Canada? Je présume qu'elle est en millilitre plutôt qu'en onces.

M. Laws : Oui et cela ne sera pas enlevé. Il y aura encore la nécessité au Canada de mettre les quantités. Par exemple, toutes les autres lois doivent être suivies.

Le sénateur Nolin : Qu'est-ce qui vous fait dire cela en lisant le texte? Comment pouvez-vous en arriver à cette conclusion? N'oubliez pas qu'on dit bien : « tout en éliminant un obstacle inutile à l'importation de nouveaux produits en provenance de l'étranger. » Cela ne vous préoccupe-t-il pas?

M. Laws : On a posé la question à l'agence.

Le sénateur Nolin : Que vous ont-ils répondu? Écrivez-nous?

M. Laws : Ils nous ont dit que seule cette section sera retirée. Les grandeurs standards, c'est tout. Pas les autres nécessités d'étiquetage bilingues, et cetera.

Le sénateur Nolin : Vous dites qu'il va y avoir des produits de viande — on questionnera d'autres témoins sur d'autres types de produits alimentaires transformés au Canada — qui seront dans des formats en millilitres et qui seront offerts aux consommateurs, par exemple, dans des formats de 280 quelque millilitres, et des boîtes en provenance des États-Unis, le plus gros importateur au Canada, qui, elles, seront en onces pour le même produit?

M. Laws : On croit que ça ne sera par le cas. Pour la viande, puisque c'est un solide, ce sera en grammes parce que ce n'est pas vraiment un liquide. En même temps, on n'a pas encore vu les changements réglementés proposés.

Le sénateur Nolin : Avez-vous demandé à être consulté avant que le règlement soit en vigueur?

M. Laws : Oui, on a fait parvenir une lettre au gouvernement récemment indiquant que l'on veut que ces changements se fassent le plus tard possible pour donner la chance à l'industrie de s'adapter aux changements.

Le sénateur Nolin : C'est tout ce que vous leur avez demandé? Vous n'avez pas demandé d'étude d'impact?

M. Laws : On a inclus dans la lettre que nous comprenons que tous les autres règlements en place resteront les mêmes, comme la nécessité d'un étiquetage bilingue et toutes les autres exigences de l'étiquetage canadien.

Le sénateur Nolin : Si vous me le permettez, monsieur le président, j'aurais une dernière question toujours dans la même ligne de pensée.

Le président : Toujours dans la même ligne de pensée que les questions posées par le sénateur Peterson.

Le sénateur Nolin : Lorsque vous avez écrit à l'agence, vous n'avez pas cru important qu'ils soient convaincus des conséquences économiques pour votre industrie? Vous leur avez dit que vous leur faisiez confiance sans que personne à l'agence ne

economic impact on you. If there was no impact, even better, but if there was, who will tell them before the regulations come into effect?

Mr. Laws: We also want to see what they are going to write in the *Canada Gazette, Part I*, because there is a requirement to explain what they are doing, why they are doing it and what the economic impact is. They must explain it. So, there will be another opportunity in the process to make comments.

Senator Robichaud: I would also like to ask a supplementary question, Mr. Chair.

[English]

The Chair: Senator Peterson, Senator Robichaud has a supplementary.

[Translation]

Senator Robichaud: Mr. Laws, in your presentation, you said:

We hope that incorporation by reference will be applied through a [. . .] consultation process [. . .] of the document, as well as for its future amendments, since clause 55 of the bill states: “For greater certainty, a document that is incorporated by reference in a regulation made under subsection 51(1) is not required to be transmitted for registration or published in the *Canada Gazette* by reason only that it is incorporated by reference.”

Does that not sort of contradict what you just said to Senator Nolin?

Mr. Laws: No because, in fact, the changes that the senator mentioned are now in a regulation. They are not in a document that is currently incorporated by reference. Since it is effectively a regulation, it must go through the *Gazette* process. In this case, we are going to have more information.

Senator Nolin: It will be late.

Senator Robichaud: You said that there might be the risk of a vicious cycle, right?

Mr. Laws: That is correct.

[English]

Senator Peterson: As you can see, we are getting to where the devil is in the detail. I am sure you both agree that consultation with industry, in particular, is good when defining public policy. Can you explain the consultation process to me? Were you consulted? Did you discuss with government this proposed legislation? Are you aware of an economic impact analysis being done in these matters? Where were you on that?

Mr. Laws: Are you referring specifically to the removal of the standardized container sizes?

se préoccupe des conséquences économiques pour vous. S’il n’y a pas de conséquences, tant mieux, mais s’il y en a, qui leur dira avant que le règlement soit mis en vigueur?

M. Laws : On veut aussi voir ce qu’ils vont écrire dans *Gazette du Canada, Partie I*, parce qu’il y a une exigence d’expliquer ce qu’ils font, pourquoi ils le font et quel est l’effet économique. Ils doivent l’expliquer. Alors, il y aura une autre occasion pour faire des commentaires dans ce processus.

Le sénateur Robichaud : J’aurais également une question supplémentaire, monsieur le président.

[Traduction]

Le président : Sénateur Peterson, le sénateur Robichaud a une question supplémentaire.

[Français]

Le sénateur Robichaud : Monsieur Laws, dans votre présentation, vous nous dites :

On espère que l’incorporation par envoi sera appuyée par un processus de consultation [...] du document de même que pour ses modifications futures puisque la section 55 du projet de loi décrit : « Il est entendu que les documents qui sont incorporés par renvoi dans les règlements pris en vertu du paragraphe 51(1) n’ont pas à être transmis pour enregistrement ni à être publiés dans *La Gazette du Canada* du seul fait de leur incorporation ».

Est-ce que ce n’est pas un peu contradictoire avec ce que vous venez de dire au sénateur Nolin?

M. Laws : Non, parce que, en effet, les changements que le sénateur mentionne sont maintenant dans un règlement. Ce n’est pas dans un document qui est actuellement incorporé par envoi. Puisque c’est un règlement, effectivement, il faut que cela passe par le processus de *La Gazette*. Dans le cas présent, on va avoir plus d’information.

Le sénateur Nolin : Il va être tard.

Le sénateur Robichaud : Vous soulignez qu’il peut y avoir un danger, que cela peut être un cercle vicieux, n’est-ce pas?

M. Laws : C’est ça.

[Traduction]

Le sénateur Peterson : Comme vous pouvez voir, c’est là dans les menus que surgissent les difficultés. Je suis sûr que vous conviendrez tous les deux qu’il est bon de tenir des consultations avec le secteur surtout lorsqu’il s’agit de définir des politiques d’intérêt public. Pouvez-vous me décrire le processus de consultation? Avez-vous été consultés? Avez-vous eu des discussions avec le gouvernement au sujet du projet de loi proposé? Savez-vous si une analyse de l’incidence économique est faite par rapport à cette question? Qu’en est-il de tout cela?

M. Laws : Parlez-vous plus précisément de l’abrogation des normes relatives aux dimensions des contenants?

Senator Peterson: I am talking about the role industry played in this new legislation with the government. Did you have any consultation with them? Did they call and ask what you think of this?

Mr. Laws: Bill S-11?

Senator Peterson: Yes.

Mr. Laws: Yes, and I am sure my colleague Mr. Horel will comment as well. We were consulted, prior to this, in general form. We did not have the details of the actual bill, but, yes, we have known it has been the intent of government for many years to get all of these different inspection regimes together under one act. The agency itself is really not that old, but they know it really needs to put food as food. It should all be under one act.

Mr. Horel: Our two organizations, along with a number of other food industry associations in Canada, belong to something called the Canadian Supply Chain Food Safety Coalition, another acronym.

The coalition certainly had, as Mr. Laws says, consultation in general form because we could not see the detail, of course. We were not surprised, in general terms, by Bill S-11.

Senator Peterson: You intend to play an ongoing role as this evolves?

Mr. Horel: Absolutely. As we have both said in our presentations, we are generally supportive, but I would agree with you, Senator Peterson, that the devil is in the detail as well. There is no question about that. The regulations and all of the enabling stuff that comes out of this is really where we need to be consulted.

Senator Peterson: In the safety aspect, which is very important to everyone, particularly you people, the CFIA, the budget is being cut by 10 per cent. Will that have an impact on front-line inspectors, in your opinion?

Mr. Horel: We were granted an audience with the President of CFIA less than two weeks after the budget came down, which I thought was terrific, actually. The entire reason for the discussion with him and his key staff was: What are the budget implications for CFIA? He went into what it would mean for our industries, but our question was exactly your question, and his response was "no change in front-line inspection."

Senator Eaton: Did the outbreak of listeriosis and mad cow disease hurt our global brand for food safety?

Le sénateur Peterson : Je parle du rôle joué par le secteur, avec le gouvernement, sur le plan de ce nouveau projet de loi. Avez-vous eu des consultations avec le gouvernement? Le gouvernement vous a-t-il contactés pour vous demander votre avis à ce sujet?

M. Laws : Au sujet du projet de loi S-11?

Le sénateur Peterson : Oui.

M. Laws : Oui, et je suis sûr que mon collègue M. Horel a aussi quelque chose à dire. Nous avons été consultés, avant la présentation du projet de loi, de façon générale. Nous n'en avons pas les détails, mais, oui, nous savions que le gouvernement envisageait depuis plusieurs années de réunir tous les régimes d'inspection dans une même loi. L'agence n'existe pas depuis très longtemps, mais ils savent que tout ce qui a trait à l'alimentation devrait vraiment être renfermé dans une seule loi.

M. Horel : Nos deux organisations et un certain nombre d'autres associations de l'industrie alimentaire au Canada sont membres d'une coalition appelée Coalition canadienne filière alimentaire pour la salubrité des aliments.

La coalition a certainement reçu, comme M. Laws a dit, des renseignements d'ordre général parce que, évidemment, nous ne pouvions pas examiner les détails. En gros, le projet de loi S-11 ne nous a pas surpris.

Le sénateur Peterson : Avez-vous l'intention de jouer un rôle tout au long de l'évolution de ce projet?

M. Horel : Absolument. Comme nous l'avons indiqué tous les deux dans nos déclarations préliminaires, nous approuvons l'objectif général du projet de loi, mais je suis d'accord avec vous, monsieur le sénateur Peterson, incontestablement, c'est dans les menus détails que surviennent les difficultés. Il faut vraiment que l'on nous consulte au sujet du règlement et de toutes les dispositions habilitantes qui en découleront.

Le sénateur Peterson : Au sujet de la salubrité, qui est très importante pour tout le monde, particulièrement pour votre agence, l'ACIA, le budget est réduit de 10 p. 100. Pensez-vous que cette réduction aura une incidence sur les inspecteurs de première ligne?

M. Horel : Pas plus de deux semaines après l'annonce du budget, le président de l'ACIA nous a accordé une audience que j'ai trouvée très intéressante. Cette discussion avec lui et ses principaux collaborateurs ne portait que sur une seule question : l'incidence du budget sur l'ACIA? Il a parlé de ce que le projet de loi signifiera pour notre secteur, mais notre question était exactement identique à celle que vous avez posée et il a répondu qu'il n'y aurait pas de changement au niveau de l'inspection de première ligne.

Le sénateur Eaton : Est-ce que les épidémies de listériose et de la maladie de la vache folle ont terni notre réputation à l'échelon international en matière de salubrité alimentaire?

Mr. Laws: Absolutely. On the beef side, for instance, we are still trying to fully recover all the markets nine years later. In Japan, for instance, we are not quite there; Korea, we are trying to get back.

Senator Eaton: That brings me to the next question, which you have segued right into. As we are going into free trade agreements with Japan, Korea and the EU, do they have the same high standards of safety that we are demanding of you, as Canadians demand from you guys?

Mr. Laws: Many of those countries in those areas absolutely do, but the CFIA does negotiate protocols between each and every country when it comes, in particular, to animal health and the movement of plants and animals. That is very important for disease control. On the food side as well, absolutely there are auditors that go and visit other countries.

Senator Eaton: Will you have a seat at the table? Will you be consulted?

Mr. Laws: We are often consulted, but when the actual negotiations are going on, we are not in the actual room. The government does a pretty good job of consulting with us along the way.

Senator Eaton: That is good.

Lastly, you brought up something, Mr. Laws, which has been one of my interests. You saw that, with a private member's bill now, we have lifted the interprovincial trade barriers for wine. When you talk about meat inspection, are interprovincial barriers political? Is it a lack of resources? What are your biggest hurdles?

Mr. Laws: Again, it is in the actual Meat Inspection Act that it is a legislative situation.

Senator Eaton: So it is a political thing?

Mr. Laws: Yes, but if you were to come and tour a federally inspected meat facility and then go to inspect some provincially inspected facilities, you would see quite a difference. There is quite a difference in the level of inspection and the level of complexity in some of those different provincial inspected plants. To remove that barrier, we think the solution is quite simple: Have everyone who produces meat in Canada register under this new act and be inspected by the Canadian Food Inspection Agency.

Senator Eaton: Thank you very much.

M. Laws : Absolument. Par exemple, pour ce qui est du bœuf, neuf ans plus tard nous nous efforçons encore de retrouver toute la place que nous occupions dans tous les marchés. Nous n'y sommes pas encore arrivés au Japon et nous essayons de pénétrer de nouveau le marché coréen.

Le sénateur Eaton : Vous avez ouvert la voie à ma prochaine question. Dans le contexte des négociations que nous allons entreprendre sur des accords de libre-échange avec le Japon, la Corée et l'UE, est-ce que ces pays ont les mêmes normes élevées de salubrité que nous vous demandons de respecter, que les Canadiens vous demandent de respecter?

M. Laws : Beaucoup de pays de ces régions ont absolument les mêmes normes, mais l'ACIA ne négocie pas de protocoles avec chaque pays individuel, particulièrement en ce qui concerne la santé animale et le mouvement des plantes et des animaux. C'est très important dans la lutte contre les maladies. Sur le plan alimentaire, oui, des auditeurs se rendent dans d'autres pays.

Le sénateur Eaton : Allez-vous participer aux négociations? Serez-vous consultés?

M. Laws : Nous l'avons souvent été, mais nous ne sommes pas présents dans la salle où se déroulent les négociations. Le gouvernement réussit très bien dans ses efforts de consultations avec nous.

Le sénateur Eaton : Très bien.

Pour terminer, vous avez soulevé un point, monsieur Laws, qui est l'un de mes intérêts. Vous savez que nous avons, au moyen d'un projet de loi d'initiative parlementaire, supprimé les barrières au commerce interprovincial du vin. Quand vous parlez de l'inspection des viandes, y a-t-il un aspect politique relativement aux barrières au commerce interprovincial? Y a-t-il un manque de ressources? Quels sont les plus grands obstacles auxquels vous vous heurtez?

M. Laws : Encore une fois, c'est dans la Loi sur l'inspection des viandes que le contexte est législatif.

Le sénateur Eaton : Donc, il y a un aspect politique?

M. Laws : Oui, mais si vous visitiez une usine de transformation des viandes inspectée par les services fédéraux puis des usines inspectées par les services provinciaux, vous constaterez qu'il y a une énorme différence. Il y a une grande différence au niveau de l'inspection et de la complexité de certaines usines inspectées par les services provinciaux. Nous pensons que la solution visant à éliminer cet obstacle est très simple : s'assurer que chaque producteur de viande au Canada soit enregistré en vertu de cette nouvelle loi et inspecté par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Le sénateur Eaton : Merci beaucoup.

[Translation]

Senator Robichaud: To follow up on Senator Eaton's question, when you spoke about a single system, you said that there are many differences between the provincial and federal systems. Would it be very costly for the provinces' factories to adapt to the national system?

Mr. Laws: Actually, the Canadian agency has a project with close to 17 different provincial establishments across Canada that want to be inspected at the federal level. They have assessed the average cost for each of those establishments, and that information is on the agency's website. Yes, it will cost money, but at the same time, those that are operating in the system now have already invested a lot of money to be there and, frankly, we cannot really put the health of Canadians and the cost to them in the balance.

Senator Robichaud: I fully agree with you, but if there are two systems, it is likely that there are reasons somewhere that would prevent us from having just one system.

My question has to do with clause 51(1), which states:

REGULATIONS

51. (1) The Governor in Council may make regulations for carrying the purposes and provisions of this Act into effect, including regulations

[. . .]

(w) exempting, or permitting the Minister to exempt, with or without conditions, any item to which this Act applies, or a person or activity in respect of a food commodity, from the application of this Act or the regulations or a provision of this Act or the regulations;

What does that mean? We are giving all the powers to the minister, without limits and without any constraints, because the act allows it? Why do we need that?

[English]

Mr. Horel: Frankly, I do not know. It is something that I will need to go back and review in more detail, and I thank you for pointing it out.

[Translation]

Mr. Laws: I will answer the same way as my colleague; I will have to review the information to give you a proper answer to your question about that clause. It seems that it gives them the authority to do it in the regulations, but it would be very interesting to know about the details to understand the intention of that clause.

Senator Robichaud: I am wondering why we would need it. It is being done without consultation. It is only the minister's willingness that can be exercised by that clause, is it not? If you

[Français]

Le sénateur Robichaud : Pour faire suite à la question du sénateur Eaton, lorsque vous parlez d'avoir un seul système, vous dites qu'il y a bien des différences entre le système provincial et le système fédéral. Est-ce qu'il serait très coûteux pour les usines des provinces de s'adapter au système national?

M. Laws : En effet, l'Agence canadienne a un projet avec à peu près 17 différents établissements provinciaux à travers le Canada, qui veulent être inspectés au fédéral. Ils ont évalué, et cela se trouve sur le site Web de l'agence, le coût moyen pour chacun de ces établissements. Oui, cela va coûter, mais en même temps, ceux qui fonctionnent dans le système maintenant ont déjà investi beaucoup d'argent pour y être et, franchement, on ne peut pas vraiment mettre en balance le coût et la santé des Canadiens.

Le sénateur Robichaud : Je suis entièrement d'accord avec vous, mais s'il existe deux systèmes, c'est probablement qu'il y a des raisons, quelque part, qui empêchent qu'on ait juste un système.

Ma question a trait à l'article 51(1) qui dit :

RÈGLEMENTS :

51. (1) Le gouverneur en conseil peut, par règlement, prendre des mesures pour l'application de la présente loi et, notamment :

[...]

(w) exempter de l'application de la présente loi ou des règlements ou de telle de leurs dispositions, avec ou sans conditions, toute chose visée par la présente loi ou toute personne ou activité relativement à des produits alimentaires, ou permettre au ministre de le faire;

Qu'est-ce que ça veut dire? On donne tous les pouvoirs au ministre, sans limite et sans aucune contrainte, et ceci parce que la loi le permet? Pourquoi a-t-on besoin de cela?

[Traduction]

M. Horel : Franchement, je l'ignore. C'est quelque chose que je devrais revoir plus en détail et je vous remercie de l'avoir signalé.

[Français]

M. Laws : Je vais répondre de la même façon que mon collègue; je devrai réviser les informations afin de bien répondre à votre question concernant cette section. Il semble que ça leur donne l'autorité pour le faire dans la réglementation, mais il serait très intéressant d'en connaître les détails pour comprendre l'intention dans cette section.

Le sénateur Robichaud : Je me demande pourquoi nous aurions besoin de cela. Cela se fait sans consultation. C'est seulement la volonté du ministre qui peut être exercée par cet article, n'est-ce

can analyze the information and let us know if we need it, we would appreciate it. Because if this could be a cause for concern, we could ask for it to be eliminated completely.

Senator Nolin: I would like it to be clear. Did the witness say “yes”? You are going to write to the committee before we have finished studying the bill?

Mr. Laws: Yes.

Senator Nolin: Perfect.

The Chair: You can send your letter to the clerk, and we will then forward it to the individuals concerned at the department.

Mr. Laws: All right.

Senator Rivard: Mr. Laws, in your brief, you mentioned that you do not understand why the maximum fine was \$250,000 previously, when it is now \$5 million. In the past 10 years, the largest fine has been \$100,000. Do you think that this increase of the amount of the maximum fine will have a fairly deterrent effect so that all the companies, be they retailers or producers, will pay greater attention to the quality of the products?

Mr. Laws: Even if the Meat Inspection Act is eliminated, the act that will replace it is very important. The fines are very high. I understand that it is for those that do something bad clearly on purpose and this will basically be an act to prevent people from thinking about doing something on purpose, meaning something that could jeopardize the health of Canadians.

We are not saying that we are against these high fines, but we want people to know that the increase is quite significant and that it must be taken very seriously.

Senator Rivard: I am putting myself in the shoes of the consumer. We often hear in the media that such and such a manufacturer, producer or retailer has just decided to remove this or that product from their shelves or even that the manufacturer is recalling its products or destroying them at the factory.

In general, is this done after a third-party inspection, so by a government inspector? Or is it more often the producer itself, after noting the poor quality or the danger to the health of consumers, who wishes to remove the product? Do you have any statistics? Without giving details on the numbers, does this happen more often following an inspection or is it voluntary?

Mr. Laws: I do not have the details with me, but it is true that it is the industry itself that voluntarily removes products, but in communication with the Canadian Food Inspection Agency. What the agency does is very good; when they announce a recall, they state clearly that the recall is voluntary, and they post photos

pas? Si vous pouviez analyser les informations et nous faire savoir si nous en avons besoin, ce serait apprécié. Parce que si ça pouvait être une source d'inquiétudes, nous pourrions demander son élimination complète.

Le sénateur Nolin : J'aimerais que ce soit clair. Le témoin dit « oui »? Vous allez écrire au comité avant que l'on ait terminé l'examen du projet de loi?

M. Laws : Oui.

Le sénateur Nolin : Parfait.

Le président : Vous pourrez faire parvenir votre lettre au greffier et nous en ferons ensuite part aux personnes concernées au ministère.

M. Laws : D'accord.

Le sénateur Rivard : Monsieur Laws, dans votre mémoire, vous mentionnez que vous ne comprenez pas pourquoi l'amende maximale était de 250 000 dollars antérieurement, alors qu'elle passe maintenant à cinq millions de dollars. Dans l'histoire récente des dix dernières années, l'amende la plus importante a été de l'ordre de 100 000 dollars. Croyez-vous que cette augmentation du montant de l'amende maximale aura un impact assez dissuasif pour que toutes les compagnies, que ce soit les détaillants ou les producteurs, portent une plus grande attention à la qualité des produits?

M. Laws : Même si la Loi sur l'inspection des viandes est éliminée, cette loi qui la remplace est très importante. Les amendes sont très élevées. Je comprends que c'est pour ceux qui font quelque chose de mal clairement par exprès et ce sera effectivement une loi qui empêchera les gens de enser à faire quelque chose exprès, c'est-à-dire quelque chose qui pourrait mettre en péril la santé des Canadiens.

On ne dit pas que nous sommes contre ces amendes élevées, mais nous voulons que les gens sachent qu'il s'agit d'une très grosse augmentation et que ça doit être pris très au sérieux.

Le sénateur Rivard : Je me place du côté du consommateur. On entend souvent dire dans les médias que tel fabricant, tel producteur ou tel détaillant vient de décider de retirer tel produit des étagères, ou bien que le fabricant rappelle ses produits ou les détruit à l'usine.

Généralement, est-ce que cela se fait après une inspection par un tiers, donc par un inspecteur du gouvernement? Ou bien est-ce plus souvent le producteur lui-même, constatant la piètre qualité ou le danger pour la santé des consommateurs, qui désire lui-même retirer le produit? Avez-vous des statistiques? Sans donner des détails sur les chiffres, est-ce que c'est plus souvent suite à une inspection ou bien est-ce volontaire?

M. Laws : Je n'ai pas les détails avec moi, mais il est vrai que c'est l'industrie elle-même qui le retire volontairement, mais tout en communiquant avec l'Agence d'inspection des aliments. Ce que l'agence fait est très bien; lorsqu'ils annoncent un rappel, ils le disent clairement que c'est un rappel volontaire et les photos du

of the product on their Internet site, which help consumers recognize the product and determine whether it would be in their freezer or refrigerator.

Senator Rivard: Thank you very much.

[English]

The Chair: Senator Merchant had a supplementary.

Senator Merchant: You spoke about the fines and said that people will know that they are not to tamper. What does “people” mean exactly? Is “people” companies, persons, individuals? I would imagine that when a company has to pay a \$1 million fine, they have insurance. While their brand is perhaps tainted, they still have means of dealing with it. When you say “people,” do you mean individuals as well would have the same fines?

Mr. Laws: I really meant it is important for all Canadians who are watching the process of this bill evolve and go through Parliament to realize that it is a serious bill and it does have serious consequences — a \$5 million fine. I do not know how many actually have insurance for all events, but we do take this very seriously.

Senator Merchant: It is the same for companies and individuals? Will the fines be the same?

Mr. Laws: I would have to read that specifically. It talks about imprisonment for up to two years, so definitely there would be an individual identified who would be facing the consequences of this, absolutely.

Mr. Horel: I would just add that there are two different parts of the bill, and the part that Mr. Laws was talking about was different than the earlier part that I was talking about regarding tampering. When it comes to tampering, we are big supporters of increasing fines and increasing all of that. Tampering is a different issue. It may be the same result, but it is a different issue. On the tampering piece, the bigger the better.

Senator Mahovlich: When we export our meat goods, we are dealing with 120 or so different countries. Do we accommodate every country? For example, Israel probably wants kosher meat. Do we have to deal with each country and what they demand, or do we just say, “Here is what we have and here is what you get?”

Mr. Laws: We do, but some countries will just say, “No, we take it exactly as —”

Senator Mahovlich: They are particular?

Mr. Laws: Yes, they are particular.

Senator Mahovlich: Some people like aged beef and we accommodate them.

produit sont visibles sur leur site Internet. Cela aide le consommateur à reconnaître le produit, à savoir s’il l’a dans son congélateur ou dans son réfrigérateur.

Le sénateur Rivard : Merci beaucoup.

[Traduction]

Le président : Le sénateur Merchant avait une question supplémentaire.

Le sénateur Merchant : Vous avez parlé des amendes et déclaré que les gens sauront qu’ils ne doivent pas altérer les produits. Que voulez-vous dire exactement par les « gens »? S’agit-il de sociétés, de personnes, de particuliers? J’imagine qu’une société qui doit payer une amende de 1 million de dollars a une assurance. Même si son image de marque est peut-être ternie, elle a encore les moyens de faire face à la situation. Quand vous dites les « gens », voulez-vous dire que les mêmes amendes seront imposées aux particuliers?

M. Laws : Je veux vraiment dire qu’il est important que tous les Canadiens qui suivent l’évolution de ce projet de loi au Parlement en mesurent l’importance et le fait qu’il prévoit de graves conséquences, une amende de 5 millions de dollars. Je ne sais pas combien sont assurés pour tous les risques, mais nous prenons cela très au sérieux.

Le sénateur Merchant : Est-ce que les sociétés et les particuliers seront logés à la même enseigne? Est-ce que les mêmes amendes leur seront imposées?

M. Laws : Il faudra que je lise cela plus en détail. Il est question d’un emprisonnement maximal de deux ans. Donc, une personne en particulier sera identifiée et subira les conséquences de ses actes, tout à fait.

M. Horel : J’ajouterai seulement qu’il y a deux parties différentes dans le projet de loi; la partie mentionnée par M. Laws était différente de la partie précédente à laquelle j’ai fait référence au sujet de l’altération. Quand il s’agit d’altération, nous appuyons fermement l’augmentation des amendes et le renforcement de toutes ces dispositions. L’altération est un problème différent. Le résultat peut être le même, mais le problème est différent. Plus l’amende imposée pour des raisons d’altération est élevée, mieux c’est.

Le sénateur Mahovlich : Nous exportons nos produits de viande dans environ 120 pays. Répondons-nous à la demande de chaque pays? Par exemple, Israël veut probablement de la viande casher. Devrions-nous répondre à la demande particulière de chaque pays ou leur dire simplement que c’est ce que nous avons et c’est ce qu’ils recevront?

M. Laws : C’est ce que nous faisons, mais certains pays diront qu’ils prendront exactement...

Le sénateur Mahovlich : Ils sont difficiles.

M. Laws : Oui, ils sont difficiles.

Le sénateur Mahovlich : Certains aiment la viande de bœuf maturée et nous leur offrons cette viande.

Mr. Laws: We do. It is like customers here in Canada. They have certain requirements and certain products they like to buy, so that is the way it is. At the same time, though, if some countries have some requirement that we feel is perhaps not fair, then we have, for instance, challenged some of them that their particular requirements are actually impeding trade, so in that way we think that is not fair because they have not provided a very good reason. The World Trade Organization provides us with a forum to do just that.

Mr. Horel: It is the same for poultry products that we export. They are, as Mr. Laws said, customers, and so it does not matter if my customer is in Saskatoon or in South Africa.

Senator Mahovlich: Or China.

Mr. Horel: Or China. There are some places we are allowed to send product and some places we are not. That is a different issue. Setting that aside, my customer is the person I am trying to satisfy, and I will do whatever I can to satisfy the customer, assuming that there is a return and it is a good business relationship.

Mr. Laws: I would like to add as well that some parts of animals are valued much higher in other countries than in Canada. That does help us to get the most money, and then we can pay more to the farmers for the animals. It really does help to have foreign markets, whereas in Canada many parts would have to go to rendering and animal feed.

The Chair: I am looking at the time frame, and we have three additional senators, starting with Senator Buth. Please be short. If you want to answer the question in writing following other discussions, please do it through our clerk.

Senator Buth: Can you comment on traceability in your industry and whether or not this legislation will have any impact on requirements for traceability?

Mr. Laws: The act does actually allow the government to set regulations for traceability for animals and for food. Yes, it does have some implications for the future. We agree that for proper tracing we do want to see very good tracing of live animals back to the farm, for instance.

It is a little more complicated if we were to get too far down the road in requiring or mandating traceability of a particular product right at retail. That could add significant costs if the rest of the world did not yet do it, but we are able to trace very well. We know what meat we sent to what stores and we can get products back on recall very quickly. However, if the requirements were very stringent in wanting to know this particular package came from this particular farm, we could do it if we had to but the cost would be quite high.

M. Laws : Oui. Comme les clients ici au Canada, ils ont des exigences et des produits qu'ils veulent acheter, c'est comme ça. En même temps, si certains pays ont des exigences qui ne nous paraissent pas équitables, alors dans certains cas, nous leur avons dit que leurs exigences freinaient le commerce et du fait qu'ils n'ont pas donné une très bonne raison, nous jugeons que ces exigences ne sont pas équitables. L'Organisation mondiale du commerce nous a fourni un forum pour justement remettre en question ce type d'exigences.

M. Horel : La situation est similaire pour les produits avicoles que nous exportons. Ce sont, comme M. Laws a dit, des clients et peu importe que mes clients habitent Saskatoon ou en Afrique du Sud.

Le sénateur Mahovlich : Ou en Chine.

M. Horel : Ou en Chine. Nous pouvons exporter dans certains pays et pas dans d'autres. Mais là il s'agit d'autre chose. Mis à part cela, je veux que mon client soit satisfait et je ferai ce que je peux pour le satisfaire en supposant qu'il y ait un profit et une bonne relation d'affaires.

M. Laws : J'aimerais ajouter que certaines parties de l'animal se vendent beaucoup plus cher dans d'autres pays qu'au Canada. Cela nous aide à obtenir le meilleur prix possible et à pouvoir ensuite offrir de meilleurs prix aux agriculteurs pour leurs animaux. C'est vraiment très utile d'avoir accès aux marchés étrangers, si l'on pense qu'au Canada, bien des parties seraient envoyées à la fonte et serviraient d'aliments pour animaux.

Le président : Je regarde le temps dont nous disposons, et trois autres sénateurs poseront des questions, à commencer par le sénateur Buth. Je vous demanderais d'être bref. Si vous voulez répondre à la question par écrit après d'autres discussions, je vous demanderais de le faire par l'intermédiaire de notre greffier.

Le sénateur Buth : Pouvez-vous vous prononcer sur le concept de la traçabilité dans votre industrie et sur la question de savoir si ce projet de loi influera sur les exigences en matière de traçabilité?

M. Laws : En fait, le projet de loi permet au gouvernement de fixer des règles de traçabilité des animaux et des aliments. Oui, il aura des répercussions. Nous convenons que pour un traçage adéquat, un très bon traçage des animaux vivants doit être fait jusqu'à la ferme, par exemple.

C'est un peu plus compliqué si nous allons trop loin et exigeons ou rendons obligatoire la traçabilité d'un produit particulier jusqu'à la vente au détail. Cela pourrait coûter sensiblement plus cher si le reste du monde ne le faisait pas déjà, mais nous sommes capables de très bien faire le traçage. Nous savons quelle viande a été envoyée à quels magasins et nous pouvons rappeler des produits très rapidement. Cependant, si les exigences étaient rigoureuses qu'il nous fallait associer un produit particulier à une ferme en particulier, nous pourrions le faire si nous y étions contraints, mais cela coûterait assez cher.

Senator Buth: Do you expect to have consultations then on terms of the regulations regarding traceability when it comes through?

Mr. Laws: Absolutely, yes.

Senator Mercer: I want to go to the point of traceability that my colleague has raised. I have been on this committee for nine years so I was here for the BSE issue. I am assuming that we now only have traceability from the time the animal is born to the time the animal is slaughtered because of the complications in your industry, particularly with beef cattle moving back and forth across the border many times before final slaughter and processing. Am I right in assuming that and therefore Canadians understand we have traceability to that point? Am I correct in my understanding that once the processing starts it is difficult to say what animal the steak I bought last night at the local store came from, but up to the point of slaughter we know a lot about that animal?

Mr. Laws: Yes, you are correct.

Senator Nolin: I will ask the witness to answer the committee in writing because the answer could be very long.

Mr. Horel, you raised the issue of inspectors' powers. This is not the first time that a committee of the Senate is examining legislation that has extensive inspection powers. The reason for that is the fact that in the end we have the safety of consumers to be concerned about.

I would like to have any objections you may have in writing. If they are influenced by lawyers, do not hesitate to give us the opinions that they gave you because there is no point for us to adopt a law that will go to court and be struck down because it is too extensive. I may have the concern you have, and maybe we were wrong when we adopted other laws, but perhaps your lawyers have found something that we have not. Please write to us and we will examine this.

Mr. Horel: I will certainly write to you. I will say briefly that we have no issue with the goal. There is no issue with the goal of what is going on. The devil is in the details, as the other senator said.

Senator Plett: I would ask the witnesses, in their response to Senator Robichaud's question on clause 51, to follow up in letting us know whether this is a normal power that is already in the existing act. I believe it is already in the existing act and so I would ask that they clarify that.

[Translation]

Senator Robichaud: The fact that it is in this bill and that it is deferred does not mean that it should be. I would like you to comment on that.

The Chair: Please send us your comments through the clerk. Thank you very much.

Le sénateur Buth : Vous attendez-vous à tenir des consultations concernant la réglementation sur la traçabilité le moment venu?

M. Laws : Oui, tout à fait.

Le sénateur Mercer : Je veux parler de la question de la traçabilité que mon collègue a soulevée. Je siège à ce comité depuis neuf ans, alors j'étais ici pendant la crise de l'ESB. Je suppose que, maintenant, le traçage est seulement fait de la naissance de l'animal à son abattage à cause des complications dans votre industrie, en particulier avec le transport répété des bovins de part et d'autre de la frontière avant l'abattage final et la transformation. Ai-je raison de présumer cela, et les Canadiens comprennent donc que nous faisons la traçabilité jusqu'à ce point? Ai-je raison de penser que, une fois que la transformation commence, il est difficile de dire de quel animal provenait le steak que j'ai acheté à l'épicerie du coin hier soir, mais que jusqu'à l'abattage, nous avons beaucoup d'informations concernant cet animal?

M. Laws : Oui, vous avez raison.

Le sénateur Nolin : Je demanderais au témoin de répondre à la question par écrit, car la réponse pourrait être très longue.

Monsieur Horel, vous avez soulevé la question des pouvoirs des inspecteurs. Ce n'est pas la première fois qu'un comité sénatorial étudie un projet de loi qui confère de vastes pouvoirs aux inspecteurs. Si tel est le cas, c'est qu'au bout du compte, nous devons nous préoccuper de la sécurité des consommateurs.

J'aimerais que vous souleviez vos éventuelles objections par écrit. Si elles sont influencées par les avocats, n'hésitez pas à nous faire connaître les opinions qu'ils ont formulées parce que rien ne sert d'adopter une loi qui sera remise en question et ensuite invalidée parce qu'elle est trop étendue. Nous nous préoccuons peut-être de la même chose, et peut-être que nous avons eu tort d'adopter d'autres lois, mais peut-être que vos avocats ont trouvé quelque chose qui nous a échappé. S'il vous plaît, écrivez-nous, et nous étudierons la question.

M. Horel : Je vous écrirai certainement. Je dirai brièvement que l'objectif ne nous pose pas problème. Ce qui se passe ne nous pose pas problème. Comme l'a dit l'autre sénateur, c'est dans les détails qu'on trouve des problèmes.

Le sénateur Plett : Je demanderais que lorsqu'ils répondent à la question du sénateur Robichaud concernant l'article 51, les témoins nous laissent savoir s'il s'agit d'un pouvoir normal qui est déjà prévu par la loi en vigueur. Je crois que c'est le cas et j'aimerais qu'on me le confirme.

[Français]

Le sénateur Robichaud : Le fait qu'elle est dans la présente loi et qu'elle est reportée ne veut pas dire qu'il faut que ce soit là. J'aimerais que vous commentiez là-dessus.

Le président : Veuillez nous faire parvenir vos commentaires par l'intermédiaire du greffier, s'il vous plaît. Merci beaucoup.

[English]

On behalf of the Standing Senate Committee on Agriculture and Forestry, I want to thank Mr. Laws and Mr. Horel for being on our first panel.

The Standing Senate Committee on Agriculture and Forestry welcomes our second panel of witnesses this morning: Mr. Gordon Harrison, President of the Canadian National Millers Association; and Rory McAlpine, Vice-President, Government and Industry Relations, Maple Leaf foods.

Thank you for accepting our invitation to share your comments and vision on Bill S-11, the proposed safe food for Canadians act.

[Translation]

Rory McAlpine, Vice-President, Government and Industry Relations, Maple Leaf Foods: Senators, I would like to thank you for your invitation. It is a privilege to be able to share my comments on Bill S-11 with you.

[English]

For more than 25 years, agriculture and food sector organizations, consumer associations and health groups in Canada have worked with Health Canada and the Canadian Food Inspection Agency in efforts to modernize the Food and Drugs Act and regulations and several food-related laws under the authority of the Canadian Food Inspection Agency, but this has been a halting process. Most stakeholders have been frustrated by failed attempts to make enabling changes to the legislation that would allow for updated requirements for all aspects of compositional and nutritional standards, food safety, food inspection, consumer labelling and requirements for international trade.

Following the listeriosis tragedy of 2008, our company, more than most, knows the importance of the industry-government partnership in continuously improving food safety and the foundation that good legislation and regulation plays in this regard.

On May 3, Bill C-38 was tabled wherein the government introduced amendments to the Food and Drugs Act, and now we have Bill S-11, the proposed safe food for Canadians act, introducing important changes to legislation under the responsibility of CFIA. Together these legislative changes will address many of our concerns because they set the foundation for a stronger, more risk-based and responsive system of food regulation and enforcement in Canada.

What will the legislative changes accomplish? If you will permit me, I will say a few things about what is in Bill C-38 before I comment about Bill S-11.

[Traduction]

Au nom du Comité sénatorial permanent de l'agriculture et des forêts, je tiens à remercier M. Laws et M. Horel d'avoir fait partie de notre premier groupe de témoins.

Le Comité sénatorial permanent de l'agriculture et des forêts souhaite la bienvenue au deuxième groupe de témoins de la matinée : M. Gordon Harrison, président de la Canadian National Millers Association, et M. Rory McAlpine, vice-président des relations gouvernementales et industrielles chez Maple Leaf Foods.

Merci d'avoir accepté de nous faire part de vos commentaires et de votre vision concernant le projet de loi S-11, Loi sur la salubrité des aliments au Canada.

[Français]

Rory McAlpine, vice-président, Relations gouvernementales et industrielles, Maple Leaf Foods : Mesdames et messieurs les sénateurs, je vous remercie pour votre invitation. C'est un privilège de vous faire part de mes commentaires sur le projet de loi S-11.

[Traduction]

Pendant plus de 25 ans, les organismes du secteur agroalimentaire, les associations de consommateurs et les groupes de santé au Canada ont collaboré avec Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments en vue de moderniser la Loi sur les aliments et drogues, son règlement d'application et diverses lois se rapportant aux aliments sous l'autorité de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, mais ce processus a été boiteux. La plupart des intervenants ont été frustrés par des tentatives ratées de modifier la loi qui auraient permis de mettre à jour les exigences relatives à tous les aspects des normes de composition et d'alimentation, de la salubrité des aliments, de l'inspection des aliments, des étiquettes destinées aux consommateurs et des exigences en matière de commerce international.

Après la tragédie de la listériose en 2008, notre entreprise connaît mieux que la plupart des autres l'importance d'un partenariat industrie-gouvernement pour améliorer continuellement la salubrité des aliments et le rôle que des lois et règlements efficaces jouent à cet égard.

Le 3 mai, le gouvernement a déposé le projet de loi C-38 dans lequel il modifie la Loi sur les aliments et drogues, et nous avons maintenant le projet de loi S-11, la Loi sur la salubrité des aliments au Canada, qui apporte des modifications importantes à la loi sous la responsabilité de l'ACIA. Ensemble, ces modifications législatives apaiseront bon nombre de nos préoccupations, car elles jettent les bases d'un système canadien de réglementation alimentaire et d'application qui soit plus fort, adaptable et fondé sur les risques.

Quel effet auront ces modifications législatives? Si vous me le permettez, j'aimerais parler brièvement du contenu du projet de loi C-38 avant de me prononcer sur le projet de loi S-11.

The proposed amendments to the Food and Drugs Act found in Bill C-38 provide the Minister of Health with new authority and administrative tools to reduce the need for many formal regulatory amendments expediting the availability of foods, ingredients, additives, processing technologies and test methods that meet Canada's rigorous science-based, pre-market evaluation requirements for safety and efficacy. Of particular importance will be more rapid approval of ingredients and additives that enhance food safety and science-based dietary health claims, helping Canadians make healthy food choices. Food innovation in Canada will accelerate, bringing benefits to both consumers and industry.

It is particularly important to note that the amendments to the FDA will give the minister new tools, called marketing authorizations and incorporation by reference. Under the current system, regardless of whether Health Canada is evaluating a health claim, ingredient or additive, all are subject to pre-market evaluation to confirm their safety and efficacy, but final approval is a further 18- to 36-month regulatory process through the *Canada Gazette*. Based on our experience, some approvals, including those that would enhance food safety, have been delayed for many years while approvals in other countries, such as the United States, have been granted. This can now be avoided using the new tools.

Bill S-11 will replace and modify the four existing statutes governing food safety, packaging, labelling and inspection under CFIA's responsibility. As you know, that is the Fish Inspection Act, Meat Inspection Act, the Canada Agricultural Products Act, and the food-related provisions of the Consumer Packaging and Labelling Act. The consolidated act will clarify and strengthen CFIA authorities, allowing the agency to move more quickly and decisively to prevent food safety risks and respond when food safety breaches occur. Respective roles and responsibilities of manufacturers, importers/distributors and the CFIA in ensuring safe food for Canadians will be more clearly defined.

Importantly, the consolidated act could create powers to enhance controls over imported foods, which would reinforce the new import licensing regime that is coming into effect; it would be clarify and enhance inspector powers; impose tougher penalties for non-compliance, including, as we have discussed, deceptive practices, tampering and hoaxes; promote consistency of inspection across all foods, therefore mirroring the U.S. Food Safety Modernization Act. CFIA could respect third-party standards and certifications in their inspection programs. For example, the Global Food Safety Initiative standards, to which all our plants are certified, could now be recognized by incorporating

Les modifications proposées à la Loi sur les aliments et drogues dans le projet de loi C-38 donnent au ministre de la Santé de nouveaux pouvoirs et les outils administratifs pour faire en sorte qu'il soit moins nécessaire d'apporter de nombreuses modifications réglementaires officielles de façon à obtenir plus rapidement les aliments, les ingrédients, les additifs, les technologies de transformation et les méthodes de dépistage qui répondent aux exigences rigoureuses du Canada en ce qui touche l'évaluation scientifique préalable à la mise en marché pour assurer la sécurité et l'efficacité. Un point particulièrement important sera l'approbation rapide des ingrédients et des additifs qui rehaussent la salubrité des aliments et les allégations scientifiques relatives à la nutrition, afin d'aider les Canadiens à faire des choix santé. L'innovation alimentaire au Canada s'accélénera et profitera tant aux consommateurs qu'à l'industrie.

Il est particulièrement important de noter que les modifications à Loi sur les aliments et drogues donneront au ministre de nouveaux outils, soit des autorisations de mise en marché et des incorporations par renvoi. Dans le cadre du système actuel, que Santé Canada évalue ou non une allégation relative à la santé, un ingrédient ou un additif, ils sont tous sujets à une évaluation préalable à la mise en marché pour confirmer leur salubrité et leur efficacité, mais l'approbation finale est donnée à l'issue d'un autre processus réglementaire de 18 à 36 mois par le truchement de la *Gazette du Canada*. Si l'on se fie à notre expérience, certaines approbations, dont celles qui rehausseraient la salubrité des aliments, ont été retardées pendant plusieurs années alors qu'elles étaient accordées dans d'autres pays, comme les États-Unis. Cela peut maintenant être évité grâce aux nouveaux outils.

Le projet de loi S-11 remplacera et modifiera les quatre lois qui régissent actuellement la salubrité des aliments, l'emballage, l'étiquetage et l'inspection sous la responsabilité de l'ACIA. Comme vous le savez, il s'agit de la Loi sur l'inspection du poisson, de la Loi sur l'inspection des viandes, de la Loi sur les produits agricoles au Canada, et de la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation. La Loi consolidée clarifiera et renforcera les pouvoirs de l'ACIA et elle permettra à l'Agence de prendre des mesures plus rapides et décisives pour prévenir les risques pour la salubrité des aliments et intervenir en cas de non-respect de la réglementation. Les rôles et responsabilités respectifs des fabricants, des importateurs/distributeurs et de l'ACIA pour assurer la salubrité des aliments que consomment les Canadiens seront mieux définis.

Point important, la loi consolidée pourrait conférer des pouvoirs pour rehausser les contrôles sur les aliments importés, ce qui renforcerait le nouveau régime en matière de licences d'importation qui entre en vigueur; elle clarifierait et rehausserait les pouvoirs accordés aux inspecteurs; elle imposerait des sanctions plus sévères en cas de non-conformité, notamment, comme nous l'avons discuté, s'agissant des pratiques trompeuses, de l'altération des aliments et des canulars; elle favoriserait la cohérence des inspections de tous les aliments et elle refléterait donc la Food Safety Modernization Act des États-Unis. L'ACIA pourrait respecter les normes et certifications de tiers dans le cadre

certain international documents “by reference,” such as the Codex guidelines which are set at an international level. CFIA would have a modern, risk-based tool kit to prevent food safety problems and promote compliance.

Why is this good for Canadian? Canadians are increasingly conscious of the relationship between their food choices and personal health and are paying closer attention to health-related product attributes when purchasing food products. Scientific understanding of diet-health relationships is expanding rapidly and food supply chains from farm to fork are responding. Consumers will be provided with new food choices more quickly, will be comforted in knowing that industry and the CFIA have better tools to prevent food safety problems, and can be certain of tough enforcement when food safety standards are not met. This, along with enhanced controls over imported foods and inspection consistency, will increase Canadian consumer confidence in food safety and nutrition information.

Why is this good for Canadian farmers and other participants in food supply chains? The legislative amendments will reduce the administrative and regulatory costs of bringing new products to market for food manufacturers and input suppliers of all sizes in Canada. This will allow for more rapid innovation and further growth in the food manufacturing sector. Canada will be a preferred place for investment. As food supply chains become increasingly global, Canada will have the opportunity to improve the alignment of food safety and nutritional standards and enforcement practices with international partners. As the food sector grows, so will the farming industry, which will need to increase production in order to meet the demands of companies like ours.

Some may question how we can be sure that the high standards of food safety and nutrition will be maintained. High standards will be maintained, in our view, because the scientific risk assessments to ensure the safety of new and innovative products will not be changed.

If new sources of food contamination are identified, standards such as maximum residue limits will be changed to ensure food safety. The fundamental obligations of section 4 of the Food and Drugs Act concerning food and the commodity acts and regulations under the CFIA will remain in place. New products

de leurs programmes d'inspection. Par exemple, les normes de la Global Food Safety Initiative, auxquelles toutes nos usines se conforment, pourraient maintenant être reconnues en incorporant certains documents internationaux « par renvoi », comme les lignes directrices du Codex, qui sont fixées à l'échelle internationale. L'ACIA disposerait d'une trousse d'outils modernes et fondés sur les risques pour prévenir les problèmes de salubrité des aliments et favoriser la conformité.

En quoi cela est-il bon pour les Canadiens? Les Canadiens sont de plus en plus conscients de la relation qui existe entre leurs choix alimentaires et leur santé et ils font plus attention à l'aspect santé des produits alimentaires qu'ils achètent. On comprend de plus en plus le lien scientifique qui existe entre le régime alimentaire et la santé, et les chaînes d'approvisionnement alimentaire de la ferme à la fourchette réagissent en conséquence. On donnera plus rapidement aux consommateurs de nouveaux choix alimentaires, ils seront réconfortés de savoir que l'industrie et l'ACIA disposent de meilleurs outils pour prévenir les problèmes de salubrité alimentaire et ils auront la certitude que des mesures strictes seront appliquées lorsque les normes en matière de salubrité des aliments ne sont pas respectées. Ces mesures, combinées aux contrôles rehaussés des aliments importés et de la constance de l'inspection, amélioreront la confiance que les consommateurs canadiens ont dans la salubrité des aliments et l'information nutritionnelle.

En quoi cela est-il bon pour les agriculteurs canadiens et d'autres intervenants des chaînes d'approvisionnement alimentaire? Les modifications législatives réduiront les coûts administratifs et réglementaires nécessaires pour lancer de nouveaux produits sur le marché pour les fabricants d'aliments et les agrofournisseurs de toutes tailles au Canada. Cela favorisera une innovation plus rapide dans le secteur de la fabrication d'aliments. Le Canada se trouvera dans une position idéale pour les investissements. Au fur et à mesure que les chaînes d'approvisionnement alimentaire se mondialisent, le Canada aura l'occasion de mieux harmoniser ses normes de salubrité des aliments, ses normes nutritionnelles et ses procédures d'exécution avec ses partenaires internationaux. Le secteur alimentaire croîtra en même temps que le secteur agricole, qui devra accroître sa production pour répondre aux demandes d'entreprises comme la nôtre.

Certains se demandent peut-être comment nous pouvons être sûrs que les normes élevées en matière de salubrité alimentaire et de nutrition seront maintenues. Selon nous, elles le seront parce que les évaluations des risques scientifiques pour assurer la salubrité de nouveaux produits innovateurs resteront les mêmes.

Si l'on détecte de nouvelles sources de contamination des aliments, l'on modifiera des normes comme les limites maximales de résidus pour assurer la salubrité des aliments. Les obligations fondamentales prévues à l'article 4 de la Loi sur les aliments et drogues concernant les lois sur les aliments et les produits

will also continue to contain transparent information on ingredient content and nutrition, and all product claims must continue to be truthful and not misleading.

In conclusion, as a leading food processor in Canada, and as a company that cares deeply about food safety and quality, Maple Leaf Foods is pleased with the government's vision for the food industry in Canada, as reflected in these legislative changes. We look forward to further consultation with the CFIA and Health Canada on how the new approval processes will be structured, how new enabling powers will be exercised through regulation and how a modern food inspection system across all foods can be designed and implemented.

The Chair: Thank you, Mr. McAlpine.

Mr. Harrison, please make your presentation.

Gordon Harrison, President, Canadian National Millers Association: Thank you very much. What is there left to say? I want to thank you for the opportunity to appear before this committee. It is a wonderful opportunity, as is this bill, Bill S-11.

The Canadian National Millers Association is a national industry association that represents grain millers, millers of wheat, oats and some other cereal grains. Our industry manufactures ingredients used by the many food industry subsectors that are regulated and affected by Bill S-11 and the changes that will bring forward.

Bill S-11 is long-awaited. We have been trying to overhaul our federal regulatory framework for food since about 1990. Enormous effort has gone into that over the years on the part of both public and private sectors, so this is a long-awaited opportunity.

The bill is about more than food safety; it is also about food integrity. By food integrity, I mean the compositional standards and packaging and labelling. Mr. McAlpine has mentioned those aspects of it. It is important to note that we have many compositional standards for foods that reside within the Food and Drugs Act. They also reside within the many regulations pursuant to the Canada Agricultural Products Act in particular and elsewhere. I understand that a brief we prepared earlier in the year has been circulated prior to the hearing to the members of the committee. That brief was drafted before either Bill C-38 or Bill S-11 was introduced but initially drafted in the first half of last year. It sets out what we saw was an enabling architecture for overhauling the food-related legislation. We set out our recommendation for two companion bills or pieces of

alimentaires et leurs règlements d'application sous le régime de l'ACIA resteront en vigueur. De nouveaux produits continueront aussi de contenir des renseignements transparents concernant les ingrédients et le contenu nutritionnel, et toutes les allégations de produits doivent continuer d'être exactes et non trompeuses.

En conclusion, en tant que principal transformateur alimentaire au Canada, et en tant qu'entreprise qui se soucie beaucoup de la salubrité et de la qualité des aliments, Maple Leaf Foods est satisfaite de la vision du gouvernement pour l'industrie alimentaire canadienne, qui se reflète dans ces modifications législatives. Nous nous réjouissons à la perspective de tenir d'autres consultations avec l'ACIA et Santé Canada sur la façon dont ces nouveaux processus d'approbation seront structurés, sur la façon dont de nouveaux pouvoirs habilitants seront exercés par le biais de la réglementation, et sur la façon de concevoir et de mettre en œuvre un système d'inspection alimentaire moderne pour tous les aliments.

Le président : Merci, monsieur McAlpine.

Monsieur Harrison, nous vous écoutons.

Gordon Harrison, président, Canadian National Millers Association : Merci beaucoup. Que reste-t-il à dire? Je tiens à vous remercier de me donner la possibilité de m'adresser au comité. C'est une occasion extraordinaire, tout comme le projet de loi S-11.

La Canadian National Millers Association est une association nationale de l'industrie qui représente des broyeurs de grains, des broyeurs de blé, d'avoine et d'autres céréales. Notre industrie fabrique des ingrédients utilisés par de nombreux sous-secteurs de l'industrie alimentaire qui sont réglementés et touchés par le projet de loi S-11 et les modifications qu'il apportera.

Le projet de loi S-11 est attendu depuis longtemps. Nous essayons de réviser notre cadre de réglementation fédérale pour les aliments depuis environ 1990. Les secteurs public et privé y ont consacré de très grands efforts au fil des ans, alors c'est une occasion depuis longtemps attendue.

Le projet de loi ne se limite pas à la salubrité des aliments; il englobe aussi leur intégrité. Par cela, je veux parler des normes de composition, de l'emballage et de l'étiquetage. M. McAlpine a mentionné ces aspects. Il est important de prendre note que nous avons beaucoup de normes de composition des aliments visées par la Loi sur les aliments et drogues. Elles sont aussi visées par bien des règlements pris en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada en particulier et ailleurs. Je crois comprendre qu'un document d'information que nous avons préparé plus tôt cette année a été remis aux membres du comité avant l'audience. Ce document a été rédigé avant que le projet de loi C-38 ou le projet de loi S-11 soit déposé, mais il a été rédigé au départ dans le premier semestre de l'année dernière. Il énonce ce qui, pour nous, était une structure habilitante pour réviser les lois relatives aux

legislation. Bill S-11 is one of those two. It is almost exactly what we asked for or recommended as a coalition of food and beverage industries and associations.

It is very well drafted and it is very clear, when you compare it with other attempts in recent years to modernize legislation. It is also enabling. We have to emphasize that this bill is enabling. This will allow for and in fact requires a comprehensive review of the regulations that are pursuant to the existing act. This will provide for, as Mr. McAlpine alluded to, the migration of things currently in legislation into regulations and the migration of things like compositional standards into administrative lists that are much more easily managed and much more expeditiously. Things can be done differently, much more quickly. It will be more efficient. The savings of time to both public and private sectors will be enormous.

I must emphasize that incorporation by reference is a tremendous tool to be used going forward by industry and government in elaborating the new regulations. This in fact is in the Consumer Product Safety Act. I am sorry, I do not have the correct name of the bill that was passed in recent years, and incorporation by reference is provided for in the amendments to the Food and Drugs Act that are in Bill C-38. This is very important.

This bill, it is important to also recognize, emphasized that it will operate in parallel to the Food and Drugs Act. The Food and Drugs Act is very comprehensive, and there are sections of the Food and Drugs Act incorporated directly into Bill S-11, not the least of which is the definition of a food.

The amendments in Bill C-38 are also very enabling. They will allow for a comprehensive review of the Food and Drugs Act and regulations, also to migrate things in the regulations into administrative lists and standards and guidance documents. This will provide greater clarity to industry. It will modernize many standards that are pertinent and essential to the regulation of foods.

One major challenge that I must speak about in the context of this bill and also in the context of how it will work in tandem with an amended Food and Drugs Act is that in this country, and in the supply chains that represent the food and beverage sector — by a supply chain I mean farmers, primary processors, further processors, retailers — it is very important to distinguish between contaminants of certain kinds and other kinds. It is important that we are able to distinguish between intelligently managed things that are deliberately added to foods or are present that are not healthful or safe, whether they are added intentionally or not.

aliments. Nous avons formulé notre recommandation en faveur de deux projets de loi ou mesures législatives connexes. Le projet de loi S-11 est l'un des deux. C'est presque exactement ce que nous avons demandé ou recommandé à titre de coalition des secteurs des aliments et des boissons et de leurs associations.

Il est très bien rédigé et très clair lorsque vous le comparez à d'autres tentatives des dernières années de moderniser la loi. Il est aussi habilitant. Nous devons insister sur ce point. Cela permettra et même exigera la tenue d'un examen exhaustif du règlement qui se rapporte à la loi en vigueur. Comme M. McAlpine l'a laissé entendre, cela permettra de déplacer vers le règlement des éléments qui se trouvent actuellement dans la loi et de déplacer des points comme les normes de composition vers des listes administratives qui sont beaucoup plus faciles à gérer et qui peuvent l'être beaucoup plus rapidement. Les choses peuvent être faites différemment, beaucoup plus rapidement. Cela sera plus efficace. Cela permettra aux secteurs public et privé d'économiser énormément de temps.

Je dois insister sur le fait que l'incorporation par renvoi est un outil extraordinaire que l'industrie et le gouvernement pourront utiliser à l'avenir pour élaborer de nouveaux règlements. En fait, ce concept se trouve dans la Loi canadienne sur la sécurité des produits de consommation. Je suis désolé, je ne connais pas le nom exact du projet de loi qui a été adopté il y a quelques années, et l'incorporation par renvoi est prévue dans les modifications à la Loi sur les aliments et drogues qui figurent dans le projet de loi C-38. C'est très important.

Il est aussi important de reconnaître que ce projet de loi insiste sur le fait qu'il fonctionnera en parallèle avec la Loi sur les aliments et drogues. La Loi sur les aliments et drogues est très exhaustive, et certains articles de cette loi ont été intégrés directement dans le projet de loi S-11, notamment la définition d'un aliment.

Les amendements contenus dans le projet de loi C-38 sont aussi très habilitants. Ils permettront de procéder à un examen exhaustif de la Loi sur les aliments et drogues et de son règlement d'application, ils permettront aussi de déplacer des éléments du règlement vers les listes administratives, les documents sur les normes et les documents d'orientation. Cela clarifiera les choses pour l'industrie. Elle modernisera bien des normes qui sont pertinentes et essentielles à la réglementation des aliments.

L'un des plus grands défis dont je dois parler dans le contexte du projet de loi et en raison de la façon dont il ira de pair avec la Loi sur les aliments et drogues modifiée, c'est que dans le pays et dans les chaînes d'approvisionnement du secteur des aliments et des boissons — par chaînes d'approvisionnement, je veux dire les agriculteurs, les transformateurs primaires, les transformateurs de second cycle et les détaillants —, il est très important de faire une distinction entre les contaminants de certains types et les autres. Il est important d'être en mesure de faire la distinction entre des choses gérées intelligemment et qui sont délibérément ajoutées aux aliments, et celles qui sont présentes, mais qui ne sont pas saines ou sécuritaires, qu'elles aient été ajoutées intentionnellement ou non.

The other whole category of contaminants that we are interested in with regard to food safety would be naturally occurring substances that are unavoidable and unintended — examples are mycotoxins and heavy metals. There are two realms. This bill does not address that. That particular distinction is required in the Food and Drugs Act in section 4.

Notwithstanding the tremendous gains we will make thorough the Food and Drugs Act amendments that are in Bill C-38, we believe we will need to do more work with CFIA in particular. Ideally, we would have an amendment to Bill S-11 that will address this issue that I have just described and we would hope that it would be legislatively possible to have an amendment in Bill S-11 that would further amend section 4 of the Food and Drugs Act so that we can complete this work. It is not entirely clear at this time that Health Canada will be able to do this satisfactorily, so that it aligns with our major trading partner, the United States. There is very different language in section 402 of the U.S. act that aligns with the Food and Drugs Act. At this time, where we have the Food Safety Modernization Act in the United States, this is a critically important opportunity.

Senator Plett: Mr. McAlpine, I am a senator from Landmark, Manitoba, which of course is where one of your largest operations in Western Canada is situated. Being from there, we very much felt your pain in 2008. Clearly, we felt along with you and we know that in the aftermath of the listeriosis breakout that your company took full responsibility for breakdowns that it had had in the system, and we commend you for that.

The report of an independent investigator also showed that there were some breakdowns in what government had needed to do, and we have implemented, as a government, all 57 recommendations of the Weatherill report.

First, as a company that was somewhat in the eye of the storm here, can you give us your perspective on what has improved as far as food safety is concerned in Canada since the listeriosis breakout? Has Maple Leaf fully implemented everything they promised to do, and what further action could be taken to improve what we are already doing?

Mr. McAlpine: Thank you, senator, for the question. I think I can say there has been a transformational shift in the approach. Certainly within our company we have taken complete responsibility and acted on all the recommendations that were directed at industry in the Weatherill report.

Well beyond that, we recognized the need to significantly increase the resources, the systems, the testing regimes, and the third-party certifications and audits. We began by hiring a new Chief Food Safety Officer, who is an absolute world-class leader in this area. Based on actual data measurement, we have brought

L'autre catégorie de contaminants qui nous intéresse en ce qui concerne la sécurité alimentaire est celle comprenant les substances qui sont naturellement présentes et qui sont inévitables ou non intentionnelles — par exemple, les microtoxines et les métaux lourds. Ce sont donc deux domaines qui ne sont pas visés par le projet de loi. Cette distinction particulière est exigée à l'article 4 de la Loi sur les aliments et drogues.

Malgré les gains substantiels que les modifications à la Loi sur les aliments et drogues proposées dans le projet de loi C-38 nous feront réaliser, nous croyons que nous devons travailler davantage, surtout avec l'ACIA. Dans un monde idéal, le projet de loi S-11 serait modifié de façon à régler le problème dont je viens de parler et nous espérons qu'il serait possible, sur le plan législatif, de modifier le projet de loi S-11 pour qu'il modifie aussi l'article 4 de la Loi sur les aliments et drogues, afin que nous puissions terminer ce travail. En ce moment, on n'est pas encore certain que Santé Canada sera en mesure de le faire de façon satisfaisante, afin que nous soyons harmonisés avec notre partenaire commercial principal, c'est-à-dire les États-Unis. L'article 402 de la loi américaine est libellé de façon différente et s'harmonise avec la Loi sur les aliments et drogues. En ce moment, étant donné que la Food Safety Modernization Act est en vigueur aux États-Unis, il s'agit d'une occasion à saisir.

Le sénateur Plett : Monsieur McAlpine, je suis un sénateur de Landmark, au Manitoba, où se trouve évidemment l'une de vos plus grandes installations de l'Ouest du Canada. Puisque je viens de cette région, je compatis vraiment avec ce que vous avez vécu en 2008. Nous avons partagé votre malheur et nous savons qu'à la suite de l'éclosion de listériose, votre entreprise a assumé l'entière responsabilité des éclosions qui s'étaient produites dans le système, et nous vous en félicitons.

Le rapport rédigé par un enquêteur indépendant a aussi démontré qu'il y avait eu quelques problèmes avec ce que le gouvernement devait faire, et c'est pourquoi nous avons mis en œuvre, en tant que gouvernement, les 57 recommandations du rapport Weatherill.

Tout d'abord, en tant qu'entreprise qui se trouvait au cœur de la tourmente dans cette situation, pouvez-vous nous donner votre avis sur ce qui a été amélioré au niveau de la sécurité alimentaire au Canada depuis l'éclosion de la listériose? Maple Leaf a-t-elle tenu toutes ses promesses, et comment pourrions-nous concrètement améliorer ce que nous faisons déjà?

M. McAlpine : Merci, sénateur, d'avoir posé la question. Je pense que je peux dire que l'approche a été modifiée. Notre entreprise a certainement assumé toutes ses responsabilités dans cette affaire et nous avons mis en œuvre toutes les recommandations faites à l'industrie par le rapport Weatherill.

De plus, nous avons reconnu la nécessité d'augmenter de façon importante les ressources, les systèmes, les régimes de tests, et les certifications et vérifications effectuées par des tiers. Nous avons commencé par embaucher un nouveau chef de la salubrité des aliments, qui est un chef de file incontesté à l'échelle mondiale

our plant food safety performance up to levels that are truly world leading, and we publicly shared that. It is well documented, based on the rigour of the testing we are doing within our plants.

I can sit here today and confidently tell you that there has been a tremendous step forward, and I think I can say it is true across our industry. There was a lot of learning from our misfortunes and a lot of new effort, particularly in updating the listeria policy, which the government mandates, but beyond that, the sharing of best practices and the development of a new listeria best practices guidance document by the Canadian Meat Council and the CPEPC.

If you talk about where do we need to go further, this legislation is certainly a very important element of that, because what we did recognize coming through the listeria crisis is that the tool kit and resources that the government inspectors have had have been insufficient to address some of these more progressive and emerging challenges, such as listeria monocytogenes.

I think this legislation will set the foundation for a lot of better things in that regard. The resourcing, of course, has been tremendously increased on the part of government in terms of inspections, laboratories, and so on.

The one area where I would encourage government to think more about is in harmonization of approvals between Canada and the United States, particularly. We have some good steps promised under the Regulatory Cooperation Council, but we still have a situation where various food safety interventions, test methods, new food safety antimicrobial ingredients, and so on, are being approved and used in the United States much sooner than they are being approved and used in Canada. That is putting Canadians' health at risk, it is compromising nutritional standards in some cases, and we would advocate a much greater cross-border harmonization and mutual recognition of approvals of technologies to ensure we are not being left behind.

Senator Plett: This is a question possibly for both of you, surrounding feed mills. One of your largest feed mills is in my community, and I know how diligent they are in making sure they do everything correctly. However, there are a lot of on-farm feed mills. Possibly you do not have those; maybe you use your own.

Is there something that could be improved in the regulatory system of the feed mills, smaller operators? What could be done to possibly improve some of the issues with this legislation or to improve this legislation? I would be happy to hear from both of you.

dans ce domaine. En nous fondant sur des mesures réelles, nous avons amélioré la performance de notre usine sur le plan de la sécurité alimentaire pour l'amener à un niveau de calibre mondial, et nous l'avons annoncé publiquement. C'est très bien documenté, et fondé sur les examens rigoureux que nous effectuons dans nos usines.

Je peux affirmer avec assurance que nous avons fait un énorme pas en avant, et je pense que c'est le cas dans l'ensemble de notre industrie. Nous avons appris beaucoup de nos malheurs et nous avons adopté de nouvelles mesures, surtout en ce qui concerne la mise à jour de la politique à l'égard de la listériose qui est exigée par le gouvernement, mais aussi le partage des pratiques exemplaires et la rédaction d'un nouveau document d'orientation sur les pratiques exemplaires concernant la listériose par le Conseil des viandes du Canada et le CCTOV.

Si vous voulez savoir comment nous pouvons aller plus loin, le projet de loi est certainement un élément important, car ce que nous avons reconnu pendant la crise de la listériose, c'est que les ressources et les outils à la disposition des inspecteurs du gouvernement n'étaient pas suffisants pour faire face aux défis les plus progressifs et émergents, par exemple, listeria monocytogenes.

Je pense que le projet de loi sera le fondement d'un grand nombre d'améliorations à cet égard. L'accès aux ressources, évidemment, a été extrêmement accru par le gouvernement en ce qui concerne les inspections, les laboratoires, et cetera.

Toutefois, j'encourage le gouvernement à envisager plus sérieusement l'harmonisation des approbations entre le Canada et les États-Unis. Le Conseil de coopération en matière de réglementation a promis quelques bonnes choses, mais nous sommes toujours au stade où les interventions liées à la salubrité alimentaire, les méthodes de tests, les nouveaux ingrédients antimicrobiens, et cetera, sont approuvés et utilisés aux États-Unis bien avant qu'ils le soient au Canada. Cette situation pose un risque pour la santé des Canadiens et compromet les normes nutritionnelles dans certains cas, et nous recommandons d'harmoniser beaucoup plus l'approbation des technologies des deux côtés de la frontière et d'augmenter la reconnaissance mutuelle à ce sujet, afin de veiller à ce que nous ne soyons pas laissés pour compte.

Le sénateur Plett : J'ai une question sur les usines d'aliments pour animaux, et vous pouvez probablement tous les deux y répondre. L'une de ces usines se trouve dans ma collectivité, et je sais à quel point on veille à ce que tout soit fait correctement. Toutefois, il existe un grand nombre d'usines d'aliments pour animaux sur les exploitations agricoles. Il est possible que ce ne soit pas votre cas; vous utilisez peut-être les vôtres.

Que pourrait-on améliorer dans le système de réglementation des usines d'aliments pour animaux, c'est-à-dire chez les plus petits exploitants? Que pourrait-on faire pour régler certains problèmes concernant ce règlement ou pour l'améliorer? J'aimerais que vous répondiez tous les deux.

Mr. Harrison: I would comment that separate from this legislative initiative and the regulatory review that accompanies this is a comprehensive review of the feed regulations. The feed regulation review has already begun. The Animal Nutrition Association of Canada has developed discussion papers and is actively engaged with CFIA to overhaul those regulations. I do not speak for them, but the concerns of the feed industry are, oddly enough, about compositional standards and the overly prescriptive nature of the feed regulations.

In order to manufacture feeds in the modern economy, you have to have many options, and you have to have many options of formulating feeds so that you achieve the nutritional characteristics. This is true of a commercial mill and an on-farm mill.

In the case of on-farm feed milling, typically it uses fewer ingredients sourced outside of the farm, on to the farm. It is typically simpler, and a farmer is able to do on-farm feed milling with premixes and other ingredients that have been prepared in registered facilities that specialize in providing those ingredients to a farmer.

They are quite different, and the farmer is typically taking advantage, particularly in Western Canada, of grains produced in his own operation or in nearby operations that historically have been marketed differently. They are quite dissimilar, but in the modernization of the feed regulations, both CFIA and industry know what the opportunities are. That is why it is one of the first sets of regulations, among the many that CFIA has, to be addressed.

Senator Peterson: Mr. McAlpine, I noticed that after the listeriosis outbreak in 2008, your company made a dedicated effort to improve the safety by going above and beyond industry standard regulations. In fact, you are striving towards more of the Global Food Safety Initiative. In that respect, do you think that the Canadian government should go towards that same standard, and are we moving towards that now?

Mr. McAlpine: Thank you for the question. There are, of course, different intergovernmental organizations that set food safety standards and animal health standards and so on. There are also private sector standards that are respected globally.

Certainly, as it is now, Canada is very active in those global intergovernmental organizations that are setting food safety standards, such as the Codex Alimentarius, and, where relevant, will reflect Codex standards and guidelines in Canadian regulations, which of course is very positive because it helps facilitate global trade.

M. Harrison : J'aimerais souligner qu'en plus de cette initiative législative et de l'examen réglementaire qui l'accompagne, il existe un examen complet des règlements sur l'alimentation pour animaux. L'examen de ce règlement a déjà commencé. L'Association de nutrition animale du Canada a préparé des documents de travail et s'est activement engagée avec l'ACIA pour effectuer une refonte de la réglementation. Je ne parle pas en leur nom, mais les inquiétudes des intervenants dans l'industrie de l'alimentation pour animaux concernent, assez bizarrement, les normes de composition et la nature trop normative des règlements sur l'alimentation pour animaux.

Pour fabriquer les aliments pour animaux dans une économie moderne, il faut avoir un grand nombre d'options et être en mesure de varier la composition de ces aliments pour obtenir les caractéristiques nutritionnelles voulues. Cela s'applique aux usines commerciales d'aliments pour animaux et aux usines situées sur des exploitations agricoles.

Une usine située sur une exploitation agricole utilise habituellement moins d'ingrédients provenant de l'extérieur de l'exploitation. C'est plus simple, et un agriculteur peut produire les aliments pour les animaux sur son exploitation agricole à l'aide de prémélanges et d'autres ingrédients qui ont été préparés dans des installations enregistrées qui se spécialisent dans l'approvisionnement de ces ingrédients aux agriculteurs.

C'est très différent, et l'agriculteur profite généralement, surtout dans l'Ouest du Canada, de grains produits dans ses propres installations ou dans des installations qui sont situées à proximité et qui ont traditionnellement été commercialisés de façon différente. Ce sont deux processus assez différents, mais l'ACIA et l'industrie connaissent toutes les deux les occasions offertes par la modernisation des règlements sur les aliments pour animaux. C'est pourquoi ce sont les premiers règlements, parmi les nombreux règlements de l'ACIA, à être visés.

Le sénateur Peterson : Monsieur McAlpine, j'ai remarqué qu'après l'écllosion de listériose en 2008, votre entreprise a déployé des efforts soutenus pour améliorer la sécurité en dépassant les normes en vigueur dans l'industrie. En fait, vous visez plutôt l'Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire. À cet égard, pensez-vous que le gouvernement du Canada devrait aussi viser cette norme, et sommes-nous engagés dans cette voie?

M. McAlpine : Merci d'avoir posé la question. Il y a, bien sûr, différentes organisations intergouvernementales qui établissent les normes de la sécurité alimentaire et de la santé animale, et cetera. Il y a aussi des normes du secteur privé qui sont observées à l'échelle mondiale.

En ce moment, le Canada est très actif dans ces organisations intergouvernementales mondiales qui établissent les normes de la sécurité alimentaire — par exemple, Codex Alimentarius — et, lorsque c'est pertinent, il intègre les normes et les directives de Codex dans les règlements canadiens, ce qui est évidemment très positif, car cela facilite le commerce mondial.

When it comes to international private sector standards, or standards from ISO, the International Organization for Standardization, or the standards that are now being recognized under the system known as the Global Food Safety Initiative, this is an important development because these private sector-driven, standard-setting bodies generally can move more quickly and can adapt standards to science and risk more rapidly.

We, as a company, as I mentioned, have certified all our plants, both on the protein and bakery sides of the business, against the British Retail Consortium standards, which are part of the GFSI-recognized system of food safety standards. I do believe that if governments can recognize companies that are prepared to invest in certification against those standards and accept the third-party audits that go with that, then that is a big boost to food safety and it can be a way to relieve government resources from the need to so rigorously oversee that kind of operation, as compared to another company, let us say, that is not certified to such a global standard.

This is a very positive development, and this is why having in legislation the ability to incorporate standards by reference can be helpful, because it means that if government wants to directly incorporate into regulatory requirements standards set by Codex or by a GFSI standard, then they have the legal and administrative mechanism to do that.

Senator Peterson: Minister Ritz has made comparisons between Bill S-11 and the U.S. Food Safety Modernization Act. Under the American act, the U.S. food and safety department is a part of that, whereas Bill S-11 will just be CFIA and the Minister of Agriculture. Do you think Health Canada should be a part of this legislation?

Mr. Harrison: For a time during the drafting of Bill S-11, there was an initiative and a hope on the part of Health Canada and CFIA to actually have a single statute brought forward to modernize. This is a very challenging thing to do because the Food and Drugs Act is criminal law, and the statutes that are being consolidated in Bill S-11, generally speaking, are trade and commerce law, so they are quite different.

The Minister of Health and Health Canada will continue to have the authority over the Food and Drugs Act. The Food and Drugs Act will still influence how CFIA deals with the private sector and food safety and inspection, to a certain degree.

Lorsqu'il s'agit des normes internationales du secteur privé — ou des normes ISO, c'est-à-dire l'Organisation internationale de normalisation — ou des normes qui sont maintenant reconnues par l'Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire, il s'agit d'un développement important, car ces organismes qui établissent des normes et qui sont dirigés par le secteur privé peuvent généralement agir plus rapidement et sont en mesure d'adapter les normes aux découvertes scientifiques et aux risques plus rapidement.

Dans notre entreprise, comme je l'ai mentionné, nous avons certifié toutes nos usines, dans les domaines des protéines et de la boulangerie, en conformité aux normes du British Retail Consortium, qui font partie du système des normes de la sécurité alimentaire reconnu par l'Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire. Je crois que si les gouvernements peuvent reconnaître les entreprises qui sont prêtes à investir dans la certification conforme à ces normes et à accepter des vérifications effectuées par des tiers, cela favorise la sécurité alimentaire et peut représenter une façon d'économiser les ressources du gouvernement; en effet, ces entreprises ont moins besoin d'être surveillées que celles qui ne sont pas certifiées conformes à une telle norme mondiale.

Il s'agit d'un développement très positif, et c'est pourquoi il peut être utile que la loi permette d'intégrer des normes par référence, car cela signifie que si le gouvernement souhaite intégrer directement, dans ses exigences réglementaires, des normes établies par Codex ou par l'Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire, il a les mécanismes juridiques et administratifs nécessaires pour le faire.

Le sénateur Peterson : Le ministre Ritz a fait des comparaisons entre le projet de loi S-11 et la Food Safety Modernization Act des États-Unis. La Food and Drug Administration fait partie de cela en vertu de la loi américaine, alors qu'en vertu du projet de loi S-11, il s'agira sera seulement de l'ACIA et du ministre de l'Agriculture. À votre avis, Santé Canada devrait-il participer à cette loi?

M. Harrison : Pendant un certain temps, au cours de la rédaction du projet de loi S-11, Santé Canada et l'ACIA avaient entrepris une initiative par laquelle ils espéraient moderniser une seule loi. Il s'agit d'une chose très difficile à faire, car la Loi sur les aliments et drogues est une loi criminelle, et les lois qui sont consolidées dans le projet de loi S-11, en général, sont des lois commerciales; elles sont donc très différentes.

Le ministre de la Santé et Santé Canada continueront d'avoir compétence en ce qui concerne la Loi sur les aliments et drogues. Cette loi continuera aussi d'influer sur les interactions de l'ACIA avec le secteur privé et sur la façon dont elle traite des questions liées à la sécurité alimentaire et à l'inspection, dans une certaine mesure.

It is important to note that CFIA has this basket of laws, some now being consolidated by this bill, but the CFIA will continue to do the compliance and enforcement activity for the Food and Drugs Act. I personally do not see any kind of jurisdictional, authoritative or administrative constraint here.

Under our legislation that has been in place before the Food Safety Modernization Act, I think it is fair to say that Canada had a legislative framework in place functioning for many years that already achieved what is in the Food Safety Modernization Act itself. As the Food Safety Modernization Act being articulated through rule making, which we call regulations and which is a compressed process that they are also going through, what we have already will compare favourably with what will be developed and implemented under that U.S. law. That law will also operate in parallel with the U.S. Food, Drug, and Cosmetic Act. It is a similar situation, if you will.

Health Canada is working so closely with CFIA in recent years, there is no question there is an involvement, I would suggest to you. It is not all in one statute. If it were, I would argue that the Minister of Agriculture is well positioned with resources to preside over that statute, but that is not what is occurring. We will continue to have a food and drugs act. I hope that is helpful.

Senator Peterson: Under the U.S. drug and safety act, there is very strong whistle-blower protection, Mr. McAlpine. Would you support the same thing for Canadian employees?

Mr. McAlpine: To clarify, do you mean within government; that is, allowing government officials?

Senator Peterson: Protection for the employees of your company, for example, whistle-blower protection.

Mr. McAlpine: Within our company we have a strict set of policies that encourage any employee with knowledge to come forward or to question. Certainly in the case of food safety, for example, we empower our employees, right at the plant level, to literally order the stop to production if they have any concern about food safety, irrespective of any direction from senior management.

From a corporate perspective, absolutely it is important to encourage employees to be accountable for reporting wrongdoing that may occur. I really would not be in a position to comment about government employees and the rules that might apply to them.

Senator Peterson: No, but I was thinking of the government enhancing that protection for employees. You would be supportive of that as well?

Mr. McAlpine: Yes.

Il est important de remarquer que l'ACIA a ce paquet de lois, dont certaines sont maintenant consolidées dans le projet de loi, mais qu'elle va continuer d'effectuer les activités de surveillance nécessaires pour faire respecter la Loi sur les aliments et drogues. Personnellement, je ne vois pas de contraintes sur les plans juridique, autoritaire ou administratif.

Dans le cadre de notre loi qui était en vigueur avant la Food Safety Modernization Act, je pense qu'il est juste de dire que le Canada avait, pendant un grand nombre d'années, un cadre législatif qui avait déjà atteint les objectifs de cette loi. Pour ce qui est de l'articulation de cette loi par la prise de règlements — un travail intense qu'ils sont aussi en train d'accomplir —, ce que nous avons déjà se comparera favorablement avec ce qui sera élaboré et mis en œuvre dans le cadre de cette loi américaine. Cette loi va aussi fonctionner en parallèle avec la Food, Drug, and Cosmetic Act des États-Unis. Ce sera une situation similaire.

Santé Canada a collaboré de façon tellement étroite avec l'ACIA ces dernières années qu'à mon avis, il ne fait aucun doute qu'il y a une participation. Tout n'est pas dans une seule loi. Si c'était le cas, je dirais que le ministre de l'Agriculture a les ressources nécessaires pour superviser cette loi, mais ce n'est pas ce qui se passe. Nous allons continuer d'avoir une loi sur les aliments et drogues. J'espère que cela répond à votre question.

Le sénateur Peterson : La Drug and Safety Act des États-Unis protège assez bien les dénonciateurs, monsieur McAlpine. Appuieriez-vous cela pour les employés canadiens?

M. McAlpine : J'ai besoin d'éclaircissements : voulez-vous dire au sein du gouvernement, c'est-à-dire permettre aux fonctionnaires gouvernementaux de dénoncer des choses?

Le sénateur Peterson : La protection des employés de votre entreprise, par exemple, protéger les dénonciateurs.

M. McAlpine : Au sein de notre entreprise, nous avons des politiques très sévères qui encouragent les employés qui ont des connaissances à ce sujet à les communiquer ou à poser des questions. Dans le cas de la sécurité alimentaire, par exemple, nous encourageons nos employés de l'usine à littéralement ordonner l'arrêt de la production s'ils sont inquiets au sujet de la salubrité des aliments, peu importe les directives données par les échelons plus élevés.

Du point de vue de l'entreprise, il est certainement important d'encourager les employés à être responsables de signaler les actes répréhensibles. Je ne suis vraiment pas en mesure de commenter les employés du gouvernement et les règlements qui devraient s'appliquer à leur égard.

Le sénateur Peterson : Non, mais je pensais au fait que le gouvernement pourrait mieux protéger ses employés à cet égard. Est-ce que vous appuieriez cela?

M. McAlpine : Oui.

Senator Peterson: We had the minister here and we talked about Ms. Weatherill and the recommendations she put forward. One of them is the idea of an annual or semi-annual audit to ensure that there are sufficient inspectors and resources to make sure the safety of the act is being carried out. Would you be supportive of that?

Mr. McAlpine: Yes, I do certainly support the idea of periodic audits. Just as a company recognizes the value of both internal and external audits in all of its activities, I would absolutely support that. In the case of government, obviously the Auditor General has played an important role. In fact, I believe they are currently doing some evaluation that relates to food safety and the interface between government and industry on application of food safety enforcement; absolutely.

Mr. Harrison: I would like to add that Mr. McAlpine alluded to industry-led standards. To give you an example, in our industry, the mill that produces wheat flour and other ingredients from wheat could be subject to as many as 24 third-party independent food safety and food defence audits, meaning the security of the facility audits, annually. In one mill in particular, the most senior officer in that mill spends about 40 per cent of his time working with auditors who are there on behalf of retailers and further processors such as the baking industry. It has always been the case that CFIA and, prior to CFIA, Health Canada has performed an audit function. This is part and parcel of how industry and government need to work on food safety and integrity in the future, namely, with an audit function on the part of the federal government. However, also of critical importance is to recognize industry leadership and all of the training, infrastructure and services that exist performing that audit function. This is already integrated within CFIA's approach to work with accredited food safety auditors.

Senator Buth: My interest is in traceability. There are two sections in the act that take a look at traceability. Can you both comment on traceability within your company and within the industry, and then tell me what you would like to see or comment on potential regulations that might be developed in terms of traceability.

Mr. McAlpine: A previous witness commented about the challenges of traceability from the point of food manufacturing out to retail in that you have multiple channels. What is absolutely critical, though, is the ability to ensure traceability from the perspective of recall and having good supply chain management and records and electronic systems, such as was so vital, for example, in the case of the listeria crisis, where we were in the mode of having to recall many different types of products from across the country.

Le sénateur Peterson : Le ministre a comparu devant nous et nous avons parlé de Mme Weatherill et de ses recommandations. L'une d'entre elles concernait l'idée d'une vérification annuelle ou semestrielle, afin de veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'inspecteurs et de ressources pour s'assurer que les mesures de sécurité de la loi sont appliquées. Appuieriez-vous cela?

M. McAlpine : Oui, j'appuie certainement l'idée de vérifications périodiques. Tout comme une entreprise reconnaît la valeur des vérifications internes et externes de toutes ses activités, j'appuierais cela sans réserve. Dans le cas du gouvernement, il est évident que le vérificateur général a joué un rôle important. En fait, je crois qu'au sein du gouvernement, on effectue en ce moment certaines évaluations concernant la sécurité alimentaire et les rapports entre le gouvernement et l'industrie en ce qui a trait à l'application des règlements sur la sécurité alimentaire.

M. Harrison : J'aimerais ajouter que M. McAlpine a fait allusion aux normes établies par l'industrie. Pour vous donner un exemple, dans notre industrie, le moulin qui produit la farine de blé et d'autres ingrédients pour le blé pourrait être assujéti, annuellement, à 24 vérifications indépendantes menées par des tiers sur la sécurité alimentaire et la distribution d'aliments, c'est-à-dire des vérifications sur la sécurité des installations. Dans une de nos usines, le cadre de l'échelon le plus élevé a passé environ 40 p. 100 de son temps à collaborer avec les vérificateurs qui représentaient des détaillants et des transformateurs de second cycle, par exemple, l'industrie de la boulangerie. L'ACIA et, avant elle, Santé Canada, ont toujours assumé une fonction de vérification. Cela fait partie de la façon dont l'industrie et le gouvernement doivent travailler sur la sécurité et l'intégrité alimentaires à l'avenir, notamment en donnant une fonction de vérification au gouvernement fédéral. Toutefois, ce qui est aussi extrêmement important, c'est de reconnaître le leadership de l'industrie et toute la formation, l'infrastructure et les services qui existent pour effectuer cette fonction de vérification. Cet aspect est déjà intégré dans l'approche de l'ACIA qui consiste à travailler avec des vérificateurs agréés en matière de salubrité des aliments.

Le sénateur Buth : Je m'intéresse à la traçabilité. Deux articles de la loi portent sur cette question. Pourriez-vous, tous les deux, nous dire ce qu'il en est au sein de votre entreprise et au sein de l'industrie, puis nous dire ce que vous aimeriez voir ou encore faire des commentaires sur les règlements qui pourraient être élaborés à cet égard?

M. McAlpine : Un témoin précédent a parlé des défis que pose la traçabilité d'un produit alimentaire à partir de sa fabrication jusqu'à la vente au détail, du fait qu'il existe de multiples canaux. Ce qui est absolument critique, toutefois, c'est de pouvoir assurer la traçabilité en cas de rappel et d'avoir une bonne gestion de la chaîne d'approvisionnement, des dossiers et des systèmes électroniques. C'était vital, par exemple, durant la crise causée par la listeria, lorsque nous avons dû rappeler de nombreux types de produits partout au pays.

The point made previously is entirely correct that when it comes to food safety integrity back to the farm, for example, in the hog industry there is a well-advanced system now of animal traceability. It is being pushed further into premise identification and actual real-time information exchanged, knowing exactly where animals are. Again, it is very important in the case of a foreign animal disease outbreak that you can identify where animals are and where they have moved in the recent past. We support that.

The question of making traceability mandatory is very challenging. Again, we have been part of many consultations that have moved it to the point that it is. I personally would believe there must be a continued voluntary approach. Obviously, the integration of data systems and information sharing is critical. There is a lot happening on this internationally. As food supply chains integrate globally, your traceability has to interface with the global systems. These are huge challenges, and I am not sure that making it mandatory will achieve a good outcome if it is done prematurely.

Senator Buth: Were your traceability systems in place for recall adequate during the listeriosis outbreak? Have you made any changes to those since?

Mr. McAlpine: Yes. They were adequate, but could they be better, for sure. We have made a number of improvements. In fact, as a company, we are in the process of implementing SAP, the standard, the best-known informatics platform for a consumer goods packaging company like ours to much better integrate data collection and information management. Today we are in a much better place than we were then. We were certainly able to recall all the products very rapidly, but it took a lot more manpower and a lot more phone calls, and so on, out across the country than would be necessary today just by virtue of the systems that we have in place.

Mr. Harrison: In our industry, the grain processing industry, relatively speaking there are few direct-from-farm deliveries to processing facilities. There is a bit more in the case of oat processing in Western Canada, but our supply chain typically is a bulk handling and transportation system that operates by many farmers delivering into many different primary grain elevators. This is true both in Eastern and Western Canada. Grain arriving at a facility operated by one of our members typically is being supplied by many producers thousands of kilometres away in some cases, and traceability is very difficult to do. One too is identity preservation.

Ce qu'on a dit précédemment est tout à fait juste, au sujet de la salubrité et de l'intégrité des aliments jusqu'au niveau de la ferme. Par exemple, le secteur du porc est maintenant doté d'un système très avancé de traçabilité animale. On va maintenant plus loin pour pouvoir identifier les installations et échanger l'information en temps réel, ce qui permet de savoir exactement où se trouvent les animaux. Encore une fois, il est très important, en cas d'éclosion d'une maladie animale exotique, de pouvoir détecter où se trouvent les animaux et à quels endroits ils ont été transportés dans un passé récent. Nous sommes en faveur de cela.

Le fait de rendre la traçabilité obligatoire pose énormément de défis. Nous avons participé à de nombreuses consultations qui nous ont menés là où nous en sommes présentement. Personnellement, je crois qu'il faut continuer de miser sur une approche volontaire. Évidemment, l'intégration des systèmes de données et l'échange d'information sont critiques. Beaucoup de choses se font à cet égard sur la scène internationale. Comme nous assistons à une intégration des chaînes d'approvisionnement alimentaire à l'échelle mondiale, vous devez aussi assurer une interface entre votre système de traçabilité et les systèmes mondiaux. Ce sont là d'énormes défis, et je ne suis pas certain qu'on obtiendra de bons résultats en rendant la chose obligatoire, si on le fait prématurément.

Le sénateur Buth : Les systèmes de traçabilité que vous aviez en place pour les rappels étaient-ils adéquats durant la crise de la listériose? Avez-vous modifié ce système depuis ce temps?

M. McAlpine : Oui. Ils étaient adéquats, mais ils pouvaient certainement être améliorés. Nous avons fait un certain nombre d'améliorations. En fait, notre entreprise est en train de mettre en place le système SAP, la plate-forme informatique standard, la plus connue pour une entreprise de transformation de biens de consommation comme la nôtre, afin de mieux intégrer la collecte de données et la gestion de l'information. Nous sommes aujourd'hui dans une bien meilleure position qu'à l'époque. Nous étions certes capables de rappeler tous les produits très rapidement, mais il a fallu beaucoup plus de main-d'œuvre et beaucoup plus d'appels téléphoniques, et cetera, partout au pays, comparativement à ce que nous devrions faire aujourd'hui avec les systèmes que nous avons en place.

M. Harrison : Dans notre secteur, celui du traitement des grains, il y a relativement peu de livraisons qui se font directement de la ferme aux installations de transformation. Il y en a un peu plus dans le cas de l'avoine dans l'Ouest du Canada, mais notre chaîne d'approvisionnement est avant tout un système de manutention et de transport en vrac, où un grand nombre d'agriculteurs livrent leurs produits à différents éleveurs à grains primaires. C'est vrai dans l'Est du Canada comme dans l'Ouest du pays. Les grains qui arrivent dans une installation exploitée par un de nos membres proviennent de nombreux producteurs qui, dans certains cas, se trouvent à des milliers de kilomètres de là, et la traçabilité est très difficile. Il y a aussi la ségrégation.

If there is an absolute requirement for traceability or there is a particular food composition or safety standard, this has been used for many years.

However, the other thing that is very important to note is that not only do we have the origination of grains going to processing facilities from many, many farms in many growing areas, but once that material reaches a mill, a mill is not built to segregate individual lots of grain. The opposite is true. A mill is built to segregate only classes of grain and classes of grain of different protein levels, for example, for their functionality. As soon as a lot of grain is deemed to be acceptable for unload at a mill, by whatever certification or on-site testing, it is typically immediately blended. Of course, when you go into the milling process, the ability to trace 10 kilograms, 40 kilograms or 1,000 kilograms of unprocessed grain is utterly lost. There are other measures that need to be taken and are being taken in the cereal grain supply chain that will accomplish food safety.

Fortunately, in our sector, we typically are not dealing with human pathogens in the commodities, and we have a distinct advantage, so traceability will need to be approached in a different fashion.

Senator Mahovlich: Maple Leaf Foods has been around since I can remember, so 50 years or so. How many incidents such as that has Maple Leaf Foods had prior to 2008?

Mr. McAlpine: Certainly nothing at all of that scale.

Senator Mahovlich: Not one?

Mr. McAlpine: No. We had had certainly events periodically occur. Frankly, there are always situations that can arise, and there had been previous recalls, but small, and in no case had a Maple Leaf product been identified and linked to a human illness or death. Other events may have occurred. We have also had hoaxes and tampering. We have had events like that, but nothing at all like what occurred in 2008.

Senator Mahovlich: Strange.

Thank you, Mr. Chair.

Senator Robichaud: Mr. McAlpine, in your presentation you mentioned that in Canada, under the current system, regardless of whether Health Canada is evaluating a health claim, ingredient or additive, all are subject to pre-market evaluation to confirm their safety and efficacy, and the final approval is 18 to 36 months later because of the regulatory process. It takes a while. I would think this period of time would be sort of a safety shock absorber, would it not, to give time to ensure that things are — I see Mr. Harrison is nodding in the negative fashion.

S'il faut absolument assurer la traçabilité, ou garantir une composition alimentaire particulière ou encore répondre à une norme de sécurité, la ségrégation est utilisée depuis de nombreuses années.

Toutefois, l'autre chose qu'il faut absolument souligner, c'est que non seulement les grains qui arrivent aux installations de traitement proviennent de très nombreuses fermes, de différentes régions de culture, mais aussi que la minoterie n'est pas construite de manière à séparer les lots de grains à leur arrivée. C'est plutôt le contraire. Une minoterie est construite de sorte à séparer seulement les catégories de grains et celles qui présentent différentes teneurs en protéine, par exemple, pour leur fonctionnalité. Dès qu'un lot de grains est jugé acceptable et qu'il peut être déchargé à une minoterie, suite à une certification quelconque ou à une analyse sur le terrain, il est immédiatement mélangé. Évidemment, quand vous entreprenez le processus de mouture, vous perdez toute possibilité de retracer 10, 40 ou 1 000 kilogrammes de grains non transformés. D'autres mesures doivent être prises et sont prises dans la chaîne d'approvisionnement de grains céréaliers pour permettre d'assurer la salubrité alimentaire.

Heureusement, dans notre secteur, nous n'avons habituellement pas affaire à la présence de pathogènes humains dans les produits, ce qui nous donne un avantage évident. La traçabilité devra donc être abordée de façon différente.

Le sénateur Mahovlich : Maple Leaf Foods existe depuis aussi longtemps que je peux me rappeler, depuis une cinquantaine d'années. Combien d'incidents comme celui-ci l'entreprise a-t-elle connus avant 2008?

M. McAlpine : Certainement aucun de cette ampleur.

Le sénateur Mahovlich : Pas un seul?

M. McAlpine : Non. Certains événements se sont produits de façon périodique. Pour dire vrai, des situations peuvent toujours se présenter. Il y a eu des rappels auparavant, mais à petite échelle, et aucun produit Maple Leaf n'a été identifié ou lié à une maladie humaine ou à un décès. D'autres événements se sont peut-être produits. Il y a eu aussi des canulars et du sabotage. Nous avons connu des événements comme ceux-là, mais rien du tout à comparer à ce qui s'est produit en 2008.

Le sénateur Mahovlich : C'est étrange.

Merci, monsieur le président.

Le sénateur Robichaud : Monsieur McAlpine, vous avez dit au cours de votre exposé qu'au Canada, dans le cadre du système actuel, peu importe que Santé Canada évalue une allégation relative à la santé, un ingrédient ou un additif, toutes ces choses sont sujettes à une évaluation avant la mise en marché qui confirmera leur innocuité et leur efficacité et que, en raison du processus réglementaire, l'approbation finale est donnée entre 18 et 36 mois plus tard. Ça prend du temps. J'aurais tendance à penser que ce délai joue un rôle d'amortisseur, n'est-ce pas, qu'il donne le temps de s'assurer que les choses sont... Je vois que M. Harrison hoche la tête et n'est pas d'accord.

Mr. Harrison: I apologize.

Senator Robichaud: That is quite all right. We are here to hear what you have to say. In your answer to Senator Plett, did I understand correctly that this shorter process in the States might not protect Canadians like it should?

Mr. McAlpine: No, I think I am saying the opposite. The key point I would make is that the scientific risk assessment that Health Canada uses to determine whether a submission meets regulatory standards and can be deemed safe for inclusion in a food product or in a plant environment is not at all affected. It is very rigorous and world class.

The issue here, though, is why are we adding another 18 months or 2 years onto that process to go through the standard regulatory procedures of the *Canada Gazette*, particularly when the submission involves a food safety advance? We can argue about other types of approvals of additives, let us say, that are more of a commercial interest and may be of less significance from a health and safety point of view. For example, Health Canada has to approve official test methods that are recognized for mandated tests for food safety in food plants. Right now, there are rapid test methods that are available to our competitors in the United States that allow them to much more rapidly identify a pathogen and act on it to mitigate the risk than we have available for use in Canada. That disconnect, in my view, not only gives potentially a commercial advantage, but more importantly, it gives those operators a food safety advantage. Those disconnects are partly because Canada is a small market and the suppliers of these technologies generally only pursue an approval in Canada after they have achieved approval in the United States or larger countries. Any delay is very unfortunate and negative for the interests of Canadian consumers.

In the case of what I was mentioning to Senator Plett, no, it is an issue of having harmonized approaches. That is really what I wanted to say. We should have the ability to recognize as soon as an FDA or a U.S. approval of the intervention is given in the United States, and we would like to have the immediate ability to use the same in Canada.

Senator Robichaud: Mr. Harrison, would you like to explain your nodding?

Mr. Harrison: I would indeed. Thank you very much.

There are three points. I will make them very quickly. The first is Canada's pre-market evaluation system for food additives and health claims is somewhat different, but sometimes there is a claim associated with an additive. They have already been modernized. Canada's pre-market evaluation framework for health claims is world class. It has been benchmarked against

M. Harrison : Veuillez m'excuser.

Le sénateur Robichaud : C'est très bien. Nous sommes ici pour entendre ce que vous avez à dire. Dans la réponse que vous avez donnée au sénateur Plett, ai-je bien compris que le processus suivi aux États-Unis, qui est plus court, pourrait ne pas protéger les Canadiens comme il se doit?

M. McAlpine : Non, je crois que c'est plutôt le contraire. Ce que je dirais essentiellement, c'est que l'évaluation scientifique des risques que mène Santé Canada pour déterminer si un produit répond aux normes réglementaires et peut être introduit dans un produit alimentaire ou dans une usine n'est pas du tout en cause. Cette évaluation est très rigoureuse et de calibre mondial.

Le problème, toutefois, c'est de savoir pourquoi on prolonge ce processus de 18 mois ou de 2 ans pour respecter les procédures réglementaires standard de la *Gazette du Canada*, en particulier lorsque le produit proposé fait l'objet d'une préévaluation pour ce qui est de l'innocuité alimentaire. Nous pouvons argumenter au sujet d'autres types d'approbations d'additifs qui sont, disons, plutôt d'intérêt commercial et moins importants pour la santé et la sécurité. Par exemple, Santé Canada doit approuver des méthodes officielles d'analyse qui sont reconnues pour la conduite des tests autorisés concernant la salubrité alimentaire dans les usines de transformation. À l'heure actuelle, nos compétiteurs américains disposent de méthodes d'analyse rapides qui leur permettent d'identifier un pathogène beaucoup plus rapidement et d'intervenir pour atténuer les risques, en comparaison avec ce que nous avons à notre disposition au Canada. Selon moi, cette disparité donne à nos compétiteurs non seulement un avantage commercial mais aussi, et surtout, un avantage sur le plan de la salubrité alimentaire. Ces disparités existent en partie parce que le Canada est un petit marché et que les fournisseurs de ces technologies demandent généralement une approbation au Canada seulement après avoir reçu une approbation aux États-Unis ou dans de plus grands pays. Tout retard est très malheureux et nuit aux intérêts des consommateurs canadiens.

Quant à ce que j'ai mentionné au sénateur Plett, il s'agit plutôt d'harmoniser nos approches. C'est ce que je voulais dire. Nous devrions être en mesure de reconnaître une intervention dès qu'elle est approuvée aux États-Unis, et nous aimerions pouvoir utiliser immédiatement la même chose au Canada.

Le sénateur Robichaud : Monsieur Harrison, aimeriez-vous expliquer pourquoi vous hochez la tête?

M. Harrison : Oui, effectivement. Merci beaucoup.

Il y a trois points, que je ferai valoir très rapidement. Premièrement, le système canadien d'évaluation préalable à la mise en marché est quelque peu différent pour les additifs alimentaires et les allégations en matière de santé, mais il arrive parfois qu'une allégation soit liée à un additif. Le système a déjà été modernisé. Le cadre canadien d'évaluation des allégations en

that of the United States, Japan and the European Union, and Agriculture and Agri-food Canada has done much work on this. That work is available to the committee on request, I am sure.

The food additive pre-market evaluation process and the standards are also world class. They have been extensively modernized. What is required is quite clear, if you want to go into the process. It is an expensive process. It can take years. It can take perhaps as much as \$20 million to \$30 million to support an approval or health claim, because of its significance and its rigour, so that is vitally important.

Going through cabinet committee twice and the *Canada Gazette* process is wasteful. It is an improper use of resources once all those scientific requirements have been met, and it is simply delaying getting to market things that are important, either from an international competitive point of view or from a food safety point of view. Eighteen to thirty-six months is kind. Health Canada and CFIA have both had regulatory amendments that they wish to make for various purposes that have been delayed by as much as six years because of the backlog of things that go through the cabinet committee process.

Finally, there are other ways of meeting our international trade obligations that are met through the gazette process. Those are done all the time by other jurisdictions. They notify trading partners under the agreement, under the WTO. We do not need that process to meet our trade obligations either.

With respect, I do not believe there is any safeguard or additional period of sober second thought provided by that process that is meaningful, helpful and of net benefit to Canadians at the consumer level or the economy.

Senator Robichaud: That then means you are quite comfortable with whatever processes and audits are made, in this case in the United States, on the new processes that come forward, because when those are approved, after a while, people have to look at the method and how it is done. You are quite satisfied with that, are you?

Mr. Harrison: Let me comment on that. Canada's food regulatory framework and our agencies responsible for that are very competent, and there are a number of countries around the world who are likewise competent. The U.S. is one, the U.K. is another example, as are Australia and New Zealand. Our systems and our administrative law are very similar, but what is vitally required is a mutual recognition, meaning the scientists and the pre-market evaluation systems of the U.K., the United States, Australia and New Zealand. We need much greater use of mutual recognition. If Canada invests a lot of money to do that pre-

matière de santé avant la mise en marché est de calibre mondial. On l'a comparé à celui des États-Unis, du Japon et de l'Union européenne, et Agriculture et Agroalimentaire Canada a fait beaucoup de travail à ce chapitre. Je suis certain que le comité peut obtenir des documents à ce sujet s'il en fait la demande.

Le processus d'évaluation préalable à la mise en marché des additifs alimentaires et les normes sont aussi de calibre mondial. Ils ont été largement modernisés. Ce qui est exigé est très clair, si vous voulez vous soumettre au processus. C'est un processus coûteux, qui peut durer des années. Il peut en coûter jusqu'à 20 ou 30 millions de dollars pour soutenir une approbation ou une allégation en matière de santé, en raison de l'importance et de la rigueur du système. C'est donc essentiel.

Se soumettre deux fois à l'approbation du comité du cabinet et au processus de la *Gazette du Canada* est une perte de temps. C'est une mauvaise utilisation des ressources, une fois que toutes ces exigences scientifiques ont été satisfaites, et on ne fait que retarder la mise en marché de choses qui sont importantes, que ce soit pour la compétitivité des entreprises canadiennes à l'échelle internationale ou pour la sécurité alimentaire. Un délai de 18 à 36 mois n'est pas trop mal. Santé Canada et l'ACIA ont tous deux présenté des modifications aux règlements qu'ils souhaitent faire adopter à diverses fins et qui ont été retardées pendant six ans en raison de l'accumulation de choses qui doivent être approuvées par le comité du cabinet.

Enfin, il y a d'autres façons de respecter nos obligations commerciales internationales que de suivre le processus de la *Gazette*. D'autres pays y ont sans cesse recours. Ils informent leurs partenaires commerciaux en vertu de l'accord, dans le cadre de l'OMC. Nous n'avons pas besoin de ce processus pour respecter nos obligations commerciales.

Sauf votre respect, je ne crois pas que ce processus nous donne des garanties ou un second examen objectif qui soient utiles et avantageux pour les consommateurs ou l'économie du Canada.

Le sénateur Robichaud : Cela signifie donc que vous êtes très à l'aise avec les processus et les vérifications qui sont faits, dans ce cas-ci, aux États-Unis, à l'égard des nouveaux procédés qui sont proposés; lorsque ceux-ci sont approuvés, après un certain temps, les gens doivent examiner la méthode et voir comment les choses se font. Vous êtes passablement satisfait de cela, n'est-ce pas?

M. Harrison : Permettez-moi de faire un commentaire à ce sujet. Le cadre de réglementation alimentaire du Canada et les organismes canadiens responsables de ce cadre sont très compétents, et il y a un certain nombre de pays dans le monde qui sont compétents également. Mentionnons, par exemple, les États-Unis, le Royaume-Uni, l'Australie et la Nouvelle-Zélande. Nos systèmes et notre droit administratif sont très semblables, mais ce qu'il faut absolument, c'est une reconnaissance mutuelle, soit des scientifiques et des systèmes d'évaluation préalable à la mise en marché qui sont en place au Royaume-Uni, aux

market evaluation, it should be recognized as having integrity and could be used by other jurisdictions. Likewise, we need to do the same in Canada. I hope that helps.

Senator Robichaud: I think you mentioned an amendment to the bill that is before us. Would you provide the committee with the substance of that amendment so that we could study it and see how it could be incorporated? Would you supply us with that, please?

Mr. Harrison: Yes, I will do that. I will do in a comparative fashion with section 4 as it is to be amended under Bill C-38. I will do a comparative text as it might be further amended to accomplish what I am talking about. This will serve as input to CFIA as well and to Health Canada. I would be pleased to do a written submission. Thank you for the invitation.

[Translation]

Senator Nolin: Mr. McAlpine, the committee knows about the modernization of the inspection process that the agency has undertaken. If someone needs to be convinced of it, we need only look at the Department of Finance's budgetary plan that indicates that, in the next four years, the agency will save close to \$120 million.

What would your reaction be if these cost reductions took the shape of a decrease in the number of inspectors?

Mr. McAlpine: We are not in favour of a decrease in the number of inspectors. We recognize the role of inspectors, but we also value the importance of an approach that involves the verification of systems.

[English]

They have a compliance verification system. We value inspection, but it must be a modern approach to inspection where we do not necessarily need an increasing number of inspectors. We need better trained inspectors, better systems, better data management and capture, such that we can identify food safety risk trends that are occurring in a plant environment for example. We need to have an appropriate balance of responsibilities established between the inspection function and the obligations of the operator of the facility.

We have been very happy to see that in fact there have been more inspectors hired. More importantly perhaps, there is also better training, better qualification, better tools and better laboratory facilities being invested in. That is the future of modern food inspection from our point of view.

États-Unis, en Australie et en Nouvelle-Zélande. La reconnaissance mutuelle doit s'imposer davantage. Si le Canada investit beaucoup d'argent pour mener une évaluation préalable à la mise en marché, l'intégrité de cette évaluation doit être reconnue, et d'autres pays pourraient l'utiliser. Par ailleurs, nous devons faire la même chose au Canada. J'espère que ce commentaire vous est utile.

Le sénateur Robichaud : Je crois que vous avez parlé d'un amendement au projet de loi que nous étudions actuellement. Pourriez-vous fournir au comité l'essentiel de cet amendement, pour que nous puissions l'étudier et voir comment il pourrait être intégré au projet de loi? Pourriez-vous nous remettre un document?

M. Harrison : Oui, je le ferai. Je ferai une comparaison avec l'article 4, qui doit être modifié en vertu du projet de loi C-38. Je présenterai un texte comparatif, parce qu'il pourrait être encore modifié pour accomplir ce dont je parle. Ce texte sera utile également à l'ACIA et à Santé Canada. Je serai ravi de rédiger un document à cet égard. Merci de l'invitation.

[Français]

Le sénateur Nolin : Monsieur McAlpine, le comité est informé de la modernisation du processus d'inspection que l'agence a entrepris. Si quelqu'un a besoin de s'en convaincre, nous n'avons qu'à examiner le plan budgétaire du ministre des Finances qui annonce que, dans les quatre prochaines années, près de 120 millions de dollars seront économisés par l'agence.

Si ces réductions de coûts se manifestaient par une réduction du nombre d'inspecteurs, quelle serait votre réaction?

M. McAlpine : Nous ne sommes pas en faveur d'une réduction du nombre d'inspecteurs. Nous reconnaissons le rôle des inspecteurs, mais nous valorisons également l'importance d'une approche qui se fasse plutôt au niveau de la vérification des systèmes.

[Traduction]

Ils ont un système de vérification de la conformité. Nous reconnaissons l'importance de l'inspection, mais il faut adopter une approche moderne à l'égard de l'inspection, sans nécessairement augmenter le nombre d'inspecteurs. Nous avons besoin d'inspecteurs mieux formés, de meilleurs systèmes, d'une gestion et d'une collecte de données améliorées, pour pouvoir identifier les risques en matière de salubrité alimentaire qui ont tendance à surgir dans une usine, par exemple. Il faut trouver un juste équilibre entre les responsabilités de l'inspecteur et les obligations de celui qui exploite l'installation.

Nous avons été ravis de constater qu'un plus grand nombre d'inspecteurs avaient été embauchés. Chose peut-être encore plus importante, on investit dans une meilleure formation, une meilleure qualification, de meilleurs outils et de meilleurs laboratoires. C'est là l'avenir de l'inspection alimentaire, selon nous.

[Translation]

Senator Nolin: And they are going to reduce their costs, despite everything?

Mr. McAlpine: Yes, it is always possible to reduce costs. It is a question to ask the government but, to my knowledge, they have found ways to share the administrative costs between, for example, the Department of Agriculture and Agri-Food Canada and the Canadian Food Inspection Agency. However, that does not have an impact on the presence in our factories.

[English]

Senator Nolin: In Canada we enjoy interprovincial barriers. To what extent are you concerned by that?

Mr. Harrison: We see few interprovincial barriers in many further processed food subsectors. It is important that we distinguish between interprovincially marketed foods and those that are not. This is one of the reasons the Food and Drugs Act is so important and why for now it will continue to exist, because it essentially overrides in terms of human health and safety. It is important to note that this remains in the federal jurisdiction.

Interprovincial trade is much more in Mr. McAlpine's domain.

Mr. McAlpine: The comment was made previously by witnesses about the two-tier meat inspection system. That is a problem. The point is that it does inhibit interprovincial trade but, more to the point, as was stated, to have two tiers of food safety in meat consumption is something that I do not think Canadians deserve. They should have higher expectations.

The issue perhaps more than anything, as a national company operating in several provinces of Canada, is frankly not so much the notion that there are actual barriers to the movement of our products. There are not so much. However, there is tremendous regulatory fragmentation. Whether you talk about environmental standards, labour law, pension administration or food safety administration in the case of the meat inspection that I mentioned, when trying to operate supply chains that are national and achieve cost efficiency and minimize regulatory compliance burdens, it is very difficult in this country, particularly as we now compete with a par dollar.

I am going beyond food safety but this is a commercial reality that is very real for the food industry in Canada.

Senator Peterson: The food industry in the next while will see a number of changes in the matters of canning, labelling and packaging of products. The suggestion is this will bring economic benefit to Canada. There is also the suggestion that now

[Français]

Le sénateur Nolin : Et ils vont malgré tout réduire leurs coûts?

M. McAlpine : Oui, il est toujours possible de réduire les coûts. C'est une question à poser au gouvernement, mais, à ma connaissance, ils ont trouvé des moyens pour partager les coûts administratifs entre, par exemple, le ministère de l'Agriculture et Agroalimentaire Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Cela n'a toutefois pas d'impact concernant la présence dans nos usines.

[Traduction]

Le sénateur Nolin : Au Canada, il y a des barrières interprovinciales. Dans quelles mesures ces barrières vous préoccupent-elles?

M. Harrison : Nous voyons peu de barrières interprovinciales dans de nombreux sous-secteurs de seconde transformation. Il est important de faire une distinction entre les aliments qui sont vendus d'une province à une autre et ceux qui ne le sont pas. C'est l'une des raisons pourquoi la Loi sur les aliments et drogues est si importante et pourquoi elle continuera d'exister pour l'instant, parce que c'est elle qui prévaut en matière de santé humaine et de sécurité. Il est important de noter que cette question relève toujours de la compétence fédérale.

Le commerce interprovincial est beaucoup plus du domaine de M. McAlpine.

M. McAlpine : Des témoins ont parlé précédemment du système d'inspection des viandes à deux vitesses. C'est un problème. Cette situation empêche le commerce interprovincial mais, ce qu'il est encore plus important de dire, comme on l'a fait, c'est que les Canadiens ne méritent pas d'avoir un système à deux vitesses pour assurer la salubrité des viandes qu'ils consomment. Leurs attentes doivent être plus élevées.

Plus que toute autre chose, en tant qu'entreprise nationale active dans plusieurs provinces du Canada, le problème n'est pas tant qu'il y a des obstacles à la circulation de nos produits. Il n'y en a pas beaucoup. Toutefois, la réglementation est très fragmentée. Que ce soit les normes environnementales, le droit du travail, l'administration des pensions ou l'administration de la salubrité alimentaire, dans le cas de l'inspection des viandes dont j'ai parlé, il est très difficile dans notre pays d'exploiter des chaînes d'approvisionnement nationales, d'être rentable et de minimiser les fardeaux que pose la conformité aux règlements, en particulier depuis que nous faisons face à la parité du dollar.

Je m'éloigne de la salubrité alimentaire, mais c'est une réalité commerciale qui est très présente pour l'industrie alimentaire au Canada.

Le sénateur Peterson : Dans peu de temps, le secteur alimentaire connaîtra un certain nombre de changements sur le plan de la mise en conserve, de l'étiquetage et de l'emballage des produits. On dit que ce sera économiquement avantageux pour le

processors will be able to move outside of the country for economies of scale and ship the excess product back here at a very much reduced rate. Is this issue real or not?

Mr. McAlpine: Yes, it is real. There is a very real competitive threat. Imports of processed foods are growing rapidly and plant closures in Canada are occurring rapidly. One company, a Canadian company, Maple Leaf, is currently in the phase of investing \$575 million over four years to modernize and scale up our Canadian plants so that we can be competitive.

There is absolutely a phenomenon where plants are closing in Central Canada, production is shifting south of the border and then imports are growing. It is a very real commercial situation and one that puts the industry at long-term risk.

Mr. Harrison: I would quickly add that Mr. McAlpine has alluded to the complexity of operating a food manufacturing business and supply chain in this country by virtue of all kinds of regulation outside the purview of CFIA and Health Canada. All of those influence investment decisions. I would also comment that Canada has and retains North American product mandated facilities. It is not that we have lost them all. We have some very good facilities and those, too, have good economies of scale. Major multinational corporations that operate globally continue to maintain product mandated facilities that service the U.S. and Mexico. It is always a threat. You have to look carefully at the regulatory framework. I can speak from our industry perspective that we have regulations we deal with on other fronts that are inconsistent with those in the United States. This is always of concern. We would like to be better aligned.

Senator Plett: Mr. McAlpine, I think you may have answered the question but I would like to comment for the record. We have, over the last number of years, increased by between 600 and 700 net new inspectors. For the record, again, would you be able to tell us whether you are happy with the direction that we are going in as far as the inspection process is concerned and, indeed, we are not cutting back on inspectors, we are improving what we have already done?

Senator Robichaud: I could answer that for you.

Mr. McAlpine: Certainly we appreciate that investment. It is very valuable. It has also been important because U.S. expectations for continuous presence in our plants allows us to meet U.S. requirements and that is important, not only for food safety but for economic opportunity in our export situation. We value that very much.

Canada. On dit aussi que les transformateurs pourront s'installer à l'extérieur du pays pour réaliser des économies d'échelle et expédier l'excédent ici, à un taux beaucoup plus bas. Est-ce un enjeu réel ou non?

M. McAlpine : Oui, c'est réel. C'est une menace très réelle à notre compétitivité. Les importations d'aliments transformés augmentent rapidement, de même que la fermeture des usines au Canada. Une entreprise canadienne, Maple Leaf, investit actuellement 575 millions de dollars sur une période de quatre ans afin de moderniser et de mettre à niveau ses usines au Canada pour pouvoir être compétitive.

Nous observons certainement ce phénomène. Des usines ferment dans le centre du Canada, la production se déplace au sud de la frontière et les importations augmentent. C'est une situation commerciale très réelle, qui menace l'industrie à long terme.

M. Harrison : M. McAlpine a dit qu'il était complexe d'exploiter une entreprise de transformation alimentaire et une chaîne d'approvisionnement dans notre pays, à cause de toute une gamme de règlements qui ne relèvent pas de l'ACIA et de Santé Canada, et j'aimerais ajouter rapidement un commentaire à ce sujet. Cette situation influence les décisions d'investissement. Je dirais également que le Canada a et conserve des installations de production exclusive en Amérique du Nord. Nous ne les avons pas toutes perdues. Nous avons de très bonnes installations qui ont, elles aussi, de bonnes économies d'échelle. De grandes multinationales qui œuvrent partout dans le monde conservent des installations à production exclusive qui desservent les États-Unis et le Mexique. C'est toujours une menace. Vous devez examiner attentivement le cadre réglementaire. Du point de vue de notre industrie, je peux vous dire qu'il y a des règlements sur d'autres fronts qui ne sont pas cohérents avec ceux des États-Unis. C'est toujours une préoccupation. Nous aimerions une meilleure harmonisation.

Le sénateur Plett : Monsieur McAlpine, je crois que vous avez répondu à la question, mais j'aimerais faire un commentaire pour le compte rendu. Au cours des dernières années, le nombre d'inspecteurs a augmenté de façon nette entre 600 et 700. Toujours pour le compte rendu, pourriez-vous nous dire si vous êtes satisfait de l'orientation que nous empruntons pour ce qui est du processus d'inspection et du fait que, en effet, nous ne réduisons pas le nombre d'inspecteurs et que nous améliorons ce que nous faisons déjà?

Le sénateur Robichaud : Je peux répondre à cette question pour vous.

M. McAlpine : Nous sommes ravis de cet investissement. C'est très utile. C'est aussi important, parce que les Américains s'attendent à une présence continue dans nos installations et nous pouvons donc satisfaire leurs exigences, ce qui importe non seulement pour la salubrité alimentaire, mais aussi pour nos exportations. Nous apprécions beaucoup cela.

Mr. Harrison: I personally am encouraged by the opportunity for better clarity and better training in particular. What industry would like to have is consistency among regional offices of the Canadian Food Inspection Agency. It goes beyond the continuous presence issue. It is much more important to have people who are well trained and able to administer these statutes and regulations consistently across the country.

The Chair: As we conclude, we wish to thank the witnesses. As we have seen, the Standing Senate Committee on Agriculture and Forestry will continue to be very persistent in ensuring due process on Bill S-11 will be given and utmost consideration with fairness and diligence with the Government of Canada and all stakeholders in order that we have the ultimate objectives so the act will provide industry clear, consistent, straightforward inspection and enforcement rules so they can best meet the responsibility to put safe food on shelves for Canadians across Canada.

Witnesses, we thank you for your comments.

(The committee adjourned.)

M. Harrison : Nous avons l'occasion de clarifier les choses et d'offrir, en particulier, une meilleure formation, ce que je trouve personnellement encourageant. Ce que l'industrie souhaite, c'est une certaine cohérence entre les bureaux régionaux de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Cela n'est pas seulement une question d'assurer une présence continue. Il est beaucoup plus important d'avoir des gens qui sont bien formés et qui sont capables d'appliquer les lois et les règlements de façon cohérente partout au pays.

Le président : Notre séance tire à sa fin et nous tenons à remercier les témoins. Comme nous l'avons vu, le Comité sénatorial permanent de l'agriculture et des forêts continuera de veiller à ce que le projet de loi S-11 suive son cours et qu'il soit examiné avec équité et diligence par le gouvernement du Canada et tous les intervenants pour que nous puissions atteindre nos objectifs ultimes, c'est-à-dire que la loi donne à l'industrie des règles claires, cohérentes et directes en matière d'inspection et d'application de la loi pour qu'elle puisse s'acquitter de sa responsabilité d'offrir aux consommateurs canadiens, partout au pays, des aliments salubres.

Messieurs les témoins, nous vous remercions de vos commentaires.

(La séance est levée.)

APPEARING

Thursday, June 21, 2012

The Honourable Gerry Ritz, P.C., M.P., Minister of Agriculture and Agri-Food and Minister for the Canadian Wheat Board.

WITNESSES

Thursday, June 21, 2012

Canadian Food Inspection Agency:

George Da Pont, President;

Dr. Brian Evans, Chief Food Safety Officer and Chief Veterinary Officer of Canada;

Neil Bouwer, Vice-President, Policy and Programs;

Colleen Barnes, Executive Director, Domestic Policy Directorate.

Thursday, June 28, 2012

Canadian Meat Council:

James M. Laws, Executive Director.

Canadian Poultry and Egg Processors Council:

Robin Horel, President and CEO.

Canadian National Millers Association:

Gordon Harrison, President.

Maple Leaf Foods Inc.:

Rory McAlpine, Vice-President, Government and Industry Relations.

COMPARAÎT

Le jeudi 21 juin 2012

L'honorable Gerry Ritz, C.P., député, ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire et ministre de la Commission canadienne du blé

TÉMOINS

Le jeudi 21 juin 2012

L'Agence canadienne d'inspection des aliments :

George Da Pont, président;

Dr. Brian Evans, chef de la salubrité des aliments et vétérinaire en chef du Canada;

Neil Bouwer, vice-président, Politiques et programmes;

Colleen Barnes, directrice exécutive, Direction des politiques nationales.

Le jeudi 28 juin 2012

Conseil des viandes du Canada :

James M. Laws, directeur général.

Conseil canadien des transformateurs d'œufs et de volailles :

Robin Horel, président-directeur général.

Canadian National Millers Association :

Gordon Harrison, président.

Maple Leaf Foods Inc. :

Rory McAlpine, vice-président, Relations gouvernementales et industrielles.