ÉDITION SPÉCIALE

Volume 2, numéro 1

Automne 2011

liaison

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

PROTÉGER

les aliments, les animaux et les végétaux page 3

Les partenaires de la chaîne alimentaire travaillent ensemble pour atteindre les objectifs en matière de santé et de sécurité — page 6

Le réseau étendu de laboratoires à l'appui de la surveillance et des interventions d'urgence — page 8

Mobiliser des ressources pour les enquêtes et les rappels — page 10

Agence canadienne d'inspection des aliments

Canadian Food Inspection Agency

Canada

liaison

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

À l'intérieur...

Protéger les aliments, les animaux et les végétaux...3

Les partenaires de la chaîne alimentaire travaillent ensemble pour atteindre les objectifs en matière de santé et de sécurité...6

Le réseau étendu de laboratoires à l'appui de la surveillance et des interventions d'urgence...8

Contrôler les importations et faciliter les exportations...9

Mobiliser des ressources pour les enquêtes et les rappels...10

Application des règlements et vérification de la conformité...11

liaison est la voix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, l'organisme scientifique fédéral responsable de protéger l'approvisionnement alimentaire, de surveiller la santé des animaux et de protéger les végétaux et les cultures contre les ravageurs et d'autres dangers environnementaux.

Publié par la Direction générale des affaires publiques, Agence canadienne d'inspection des aliments
George W. Shaw, vice-président

Directeur
Bruce D'Andrea

Rédacteur en chef
Thomas Costea

Directrice de la production
Joanne McCarthy

Collaborateurs à la rédaction
Bryan Blom, Roderick Costain, Roy Fox, Tom Graham, Karen Jessett, Nigel Laut, Scott Rattray, Jamal Tyman, Dr Robert Charlebois, Mariann Forro, Matthew Gaetz, Shelley Ippolito, Tim Kohut, Luc Mougeot, Jennifer Stapledon

liaison
Agence canadienne d'inspection des aliments
1400, rue Merivale, T1-2-125
Ottawa (Ontario) K1A 0Y9
Téléphone : 613-773-6506
Télécopieur : 613-773-5618
Courriel : RevueLiaison@inspection.gc.ca

© 2011 Sa Majesté la Reine du Chef du Canada (Agence canadienne d'inspection des aliments), tous droits réservés. L'utilisation sans permission est interdite

ACIA P0759-11 ISSN : 1920-8049

Message du président

George Da Pont

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) s'emploie à protéger et à améliorer la santé et le bien-être des Canadiens et de l'environnement. Ses programmes et services favorisent également la prospérité économique.

La mission de l'ACIA est axée sur la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux. En assumant ces responsabilités, nous travaillons de pair avec d'autres ordres de gouvernement, d'autres industries et d'autres groupes de consommateurs afin de fournir le meilleur service possible aux Canadiens.

Dans cette édition spéciale de liaison, nous donnons aux Canadiens un aperçu de ce que nous réalisons à l'Agence canadienne d'inspection des aliments, en plus de présenter certaines statistiques illustrant ces réalisations. Nous insistons sur les activités que nous avons menées au cours de l'exercice s'échelonnant d'avril 2010 à mars 2011.

Nous espérons que ces renseignements permettront aux lecteurs d'avoir une compréhension de l'étendue et de la portée de nos activités touchant des domaines comme les essais en laboratoire, l'application des règlements et la conformité, les vérifications, les rappels et bien plus encore. Pour obtenir de plus amples renseignements, vous pouvez également consulter le site Web de l'ACIA à : www.inspection.gc.ca.

À propos de nos propos

Nos textes ont suscité des réflexions ou des idées? L'ACIA invite les lecteurs de la revue liaison à lui envoyer leurs commentaires, suggestions et contributions. Envoyez-nous vos idées d'articles et vos manuscrits. Nous répondrons à toute correspondance et examinerons toute contribution à des fins de publication possible. Veuillez inclure votre nom, courriel et numéro de téléphone. Écrivez-nous à Revue liaison au 1400, chemin Merivale, T1-2-125, Ottawa (Ontario), K1A 0Y9 ou par courriel à l'adresse RevueLiaison@inspection.gc.ca.

www.inspection.gc.ca

PROTÉGER les aliments, les animaux et les végétaux

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) travaille de pair avec bon nombre d'intervenants et de compétences participant à la chaîne d'approvisionnement alimentaire afin d'appuyer la santé publique, la salubrité et la sécurité des aliments, la santé des animaux, la protection de l'environnement et la croissance économique. Pour établir des règlements sur les aliments et pour protéger la santé des animaux et des végétaux, on doit pouvoir compter sur la collaboration et la coordination entre les divers intervenants afin de surveiller la production et la transformation, ainsi que l'importation et la mise en marché.

L'ACIA met en application les normes de santé et de sécurité visant les produits dérivés des aliments, des animaux et des végétaux commercialisés à l'échelle nationale et internationale. L'Agence contrôle également la sécurité des aliments vendus au Canada en mettant son savoir-faire au service d'autres organisations provinciales, territoriales et

Suite à la page 4

Activités de programme de l'ACIA

Salubrité des aliments
- Systèmes d'inspection et pratiques d'hygiène pour le bœuf, le porc, la volaille et les viandes exotiques
- Poisson et fruits de mer
- Fruits et légumes frais
- Produits laitiers
- Oeufs
- Miel
- Produits de transformation
- Enquêtes sur la salubrité des aliments et rappels
- Pratiques équitables d'étiquetage

Santé animale
- Santé des animaux terrestres, y compris la biosécurité/le bien-être/le transport sans cruauté
- Santé des animaux aquatiques
- Aliments pour animaux

Protection des végétaux
- Protection des végétaux, y compris les cultures vivrières, horticulture et produits forestiers
- Semences
- Engrais

Fondement législatif de l'ACIA

Salubrité des aliments
- *Loi sur les aliments et drogues*
- *Loi sur l'inspection des viandes*
- *Loi sur l'inspection du poisson*
- *Loi sur les produits agricoles au Canada*
- *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*

Santé animale
- *Loi sur la santé des animaux*
- *Loi relative aux aliments du bétail*

Protection des végétaux
- *Loi sur la protection des végétaux*
- *Loi sur les semences*
- *Loi sur les engrais*
- *Loi sur la protection des obtentions végétales*

Administration
- *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*
- *Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire*

Suite de la page 3

La salubrité des aliments compte pour environ 47 % du budget de l'Agence alors que la santé des animaux et la protection des végétaux comptent respectivement pour environ 18 % et 11 %.

municipales. Bien qu'il s'agisse d'une organisation engagée dans la règlementation et l'application des normes en matière de santé et de sécurité au Canada, l'ACIA joue un rôle de premier ordre dans les enquêtes et fournit une expertise scientifique.

La salubrité des aliments compte pour environ 47 % du budget de l'Agence alors que la santé des animaux et la protection des végétaux comptent respectivement pour environ 18 % et 11 %.

De plus, environ 6 % sont consacrés à la collaboration internationale et à peu près 18 % aux services internes. L'ACIA atteint ses objectifs en mettant l'accent sur ses trois fonctions principales :

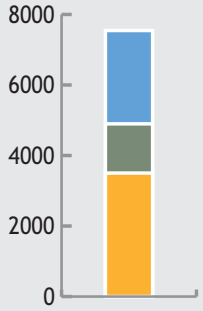
- Maintenir les systèmes de sécurité des aliments afin de prévenir, de détecter et de gérer le risque de contamination aux divers stades de la production et de la transformation des aliments;
- Intégrer des mesures de santé, de bien-être et de biosécurité afin de prévenir, de contrôler et de gérer les maladies chez les populations animales;
- Protéger les cultures vivrières, les produits horticoles et les forêts contre les organismes nuisibles, les maladies et les autres dangers environnementaux.

Activités opérationnelles et de règlementation de l'ACIA

- Systèmes d'inspection et licences pour la viande, la volaille et les produits laitiers, le poisson et les fruits de mer, les animaux vivants, les produits frais, les produits transformés, les semences, les cultures vivrières, les provenderies et les usines de traitement
- Surveillance et contrôle des programmes pour l'échantillonnage et l'analyse des aliments pour animaux afin d'y détecter d'éventuels contaminants
- Permis, certificats et déclarations pour les produits importés au Canada et les produits canadiens destinés à l'exportation
- Application des normes d'emballage et d'étiquetage pour les produits alimentaires, y compris la qualité nutritionnelle et les allégations santé
- Services vétérinaires pour la santé et le bien-être des animaux, le contrôle des maladies et la biosécurité
- Évaluations de l'environnement et du risque pour les semences, les cultures, les engrais, les produits dérivés de l'horticulture et de la foresterie, y compris les plantes, les aliments et les engrais issus de la biotechnologie et les produits biologiques vétérinaires (les pesticides sont évalués par Santé Canada)

Personnel d'inspection et effectif de l'ACIA

Avril 2010 - mars 2011



Population de l'ACIA	**7 544**
Personnel d'inspection	**4 898**
Personnel d'inspection et personnel sur le terrain	**3 502**

Le personnel d'inspection et le personnel sur le terrain comprennent les inspecteurs de première ligne et les gestionnaires. Le personnel d'inspection comprend tous les inspecteurs et le personnel sur le terrain ainsi que les titulaires d'une variété d'autres postes d'inspection comme les chimistes, les évaluateurs des risques et les chercheurs.

L'ACIA gère 15 secteurs de programme soumis à l'autorité législative fédérale (13 lois et 42 règlements). Les programmes de l'Agence sont répartis dans les domaines de la salubrité des aliments, de la santé animale et de la protection des végétaux. Les activités sont coordonnées à la grandeur du Canada dans quatre bureaux des centres opérationnels, soit celui de l'Ouest, de l'Ontario, du Québec et de l'Atlantique, 18 bureaux régionaux, 185 bureaux locaux et 408 bureaux dans des établissements commerciaux comme les installations de transformation. L'Agence compte parmi ses rangs plus de 7 000 employés.

Gestion fédérale du système canadien de salubrité des aliments

- Santé Canada établit des politiques et des normes relatives à la salubrité des produits alimentaires et à l'étiquetage des aliments.
- L'Agence de la santé publique du Canada (ACIA) favorise les liens avec les acteurs provinciaux du secteur de la santé, surveille les maladies touchant les humains et fournit des conseils spécialisés sur l'éclosion et la propagation de maladies d'origine alimentaire.
- L'ACIA travaille de pair avec l'Agence de la santé publique du Canada afin d'assurer le contrôle des additifs alimentaires, d'établir des limites maximales de résidus pour les médicaments, les produits chimiques et divers contaminants contenus dans les produits alimentaires, de veiller à la salubrité des aliments pour animaux et des médicaments vétérinaires, de mener des enquêtes sur la salubrité des aliments et des évaluations, et de diffuser des rappels lorsque nécessaire.
- L'Agence des services frontaliers du Canada surveille les produits alimentaires importés au Canada en collaboration avec l'ACIA.
- Agriculture et Agroalimentaire Canada s'occupe de la production agricole et de la commercialisation des produits animaux et végétaux destinés à l'alimentation.
- Pêches et Océans Canada est engagé dans la gestion de la santé des cours d'eau et de la vie aquatique, puisque les produits que nous en tirons sont considérés comme des produits alimentaires.
- Industrie Canada joue un rôle dans la règlementation des ventes dans le commerce de produits alimentaires.
- Affaires étrangères et Commerce international Canada facilite les négociations multilatérales ayant trait aux produits alimentaires, animaux et végétaux.

Dre Darla Roguel : des moments inoubliables

Dre Darla Roguel est l'une des médecins vétérinaires de la région de Toronto. À ce titre, elle fournit des conseils techniques et des services de certification des produits d'exportation aux établissements de transformation des viandes et aux intervenants à la grandeur de la région.

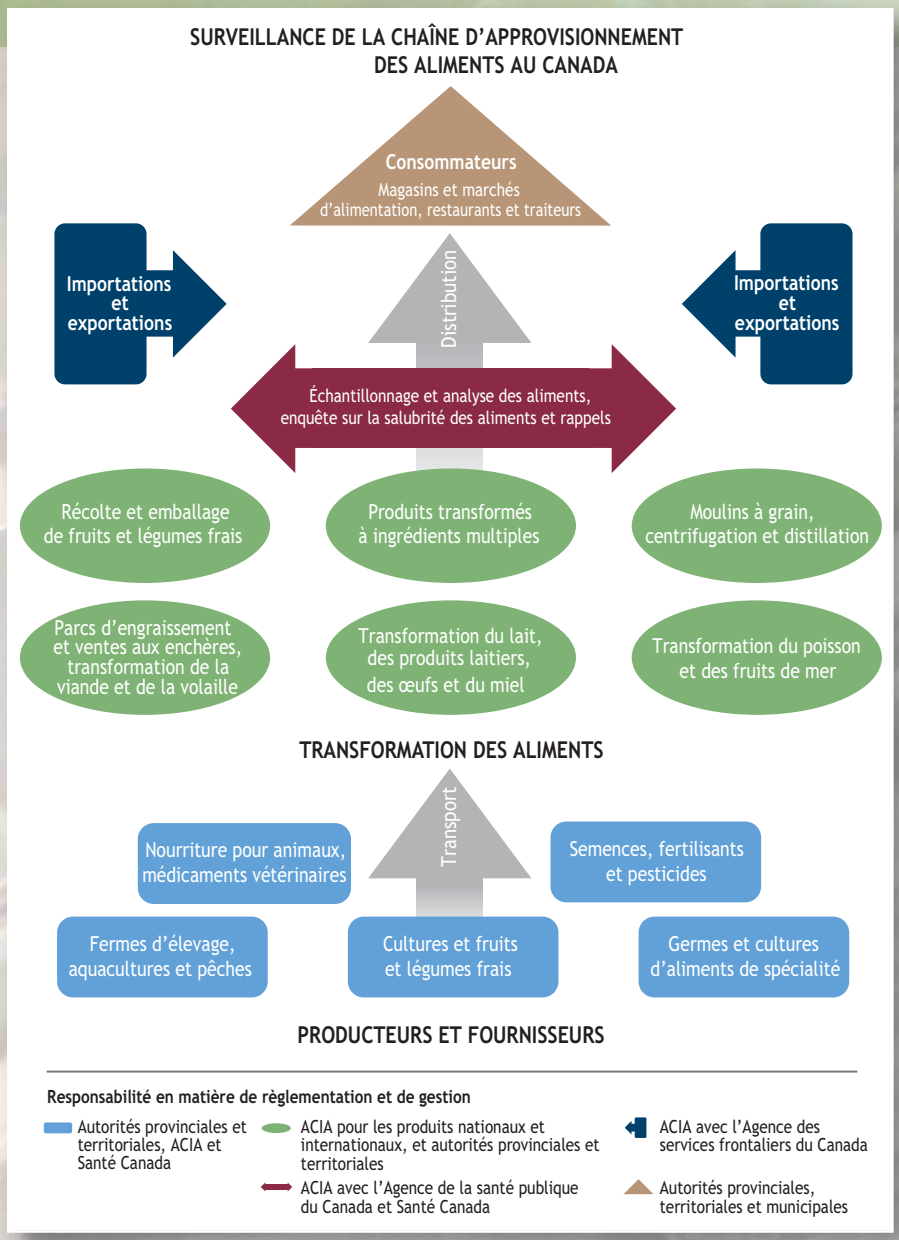
Le travail accompli par Darla aide le personnel de l'ACIA, l'industrie et les membres du public en général oeuvrant dans les régions à mieux comprendre les règlements relatifs à l'exportation des viandes et des produits dérivés des viandes. Elle vérifie avec impartialité la certification pour l'exportation de viandes et de produits dérivés des viandes, les documents visant les questions de sécurité, et s'assure que l'on respecte les exigences à caractère économique en vérifiant la conformité aux exigences des pays importateurs, l'utilisation des bons formulaires et l'exactitude des renseignements fournis.

Outre ces responsabilités, Darla offre à tous les nouveaux inspecteurs des viandes l'orientation et la formation initiale en hygiène des viandes. Elle a élaboré et mis en oeuvre un programme de formation personnalisé.

« J'ai découvert qu'il y a beaucoup de personnes surdouées partout, et que lorsque ces personnes ont l'occasion ou la chance de se démarquer, elles peuvent faire une grande différence », mentionne Darla.

Les partenaires de la chaîne alimentaire pour atteindre les objectifs en

La production d'aliments commence dans les champs, les fermes d'élevage, les serres, les cours d'eau et les installations où sont pratiqués l'élevage et la culture des ressources permettant de créer des produits alimentaires. Les animaux destinés à l'alimentation, les cultures, les produits frais et les produits animaux comme le lait, les œufs et le miel, passent tous dans des moulins à grain, des distillateurs, des centrifugeuses, des usines laitières, des parcs d'engraissement, des établissements de vente aux enchères, des abattoirs, des usines de mise en conserve, des installations d'emballages et d'autres établissements de transformation.



Les gouvernements provinciaux et territoriaux réglementent l'agriculture, l'aquaculture et la production commerciale de produits alimentaires vendus à l'intérieur de leurs frontières. Les producteurs dans les fermes, les cours d'eau et les installations d'élevage sont assujettis aux règlements des provinces, des territoires et des municipalités par l'intermédiaire des règlements sur la santé publique, des lois environnementales, des normes sur la santé et le bien-être des animaux, et des orientations visées par divers codes de conduite. Les intrants agricoles comme les aliments pour animaux et les suppléments, les médicaments et les produits biologiques vétérinaires, les graines de plantes, les engrais, les pesticides et les développements biotechnologiques sont règlementés par l'ACIA et Santé Canada.

L'ACIA et les gouvernements provinciaux se partagent la responsabilité des protocoles d'échantillonnage et d'analyse des produits alimentaires et des systèmes d'inspection des usines de transformation des aliments. Les entreprises alimentaires – agréées, inspectées et vérifiées par le gouvernement – sont responsables de l'échantillonnage et de l'analyse des produits alimentaires sur place dans des établissements de transformation et lors des étapes importantes de la chaîne de production. En outre, l'industrie alimentaire doit se conformer aux règlements relatifs

travaillent ensemble

matière de santé et de sécurité

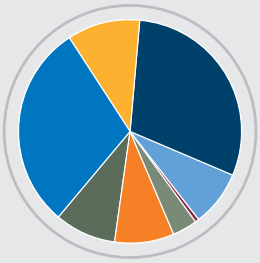
à l'emballage et à l'étiquetage, au stockage et au transport appropriés, y compris le transport d'animaux vivants. Les transformateurs d'aliments utilisent des ingrédients provenant du Canada et de l'étranger pour concocter des produits alimentaires que l'on considère comme transformés lorsqu'ils sont cuisinés, fumés, gelés, réfrigérés, lyophilisés ou cuits, et emballés, mis en conserve ou emballés sous vide.

L'ACIA inspecte les produits nationaux et importés, et vérifie les procédures en matière de salubrité des aliments dans les établissements enregistrés en y faisant des inspections et des vérifications.

Le commerce de détail, les restaurants, les services de traiteur et les marchés de producteurs sont assujettis aux règlements provinciaux, territoriaux et municipaux en ce qui a trait à l'hygiène et à la salubrité des aliments sur place. Les autorités locales lancent souvent des enquêtes sur la salubrité des aliments dans ces établissements en fonction des inspections, des plaintes ou des maladies. Ces mêmes établissements sont tenus de respecter les normes fédérales sur l'emballage, l'étiquetage et la présentation de la viande crue et des produits frais. On s'attend également à ce qu'ils se conforment aux rappels d'aliments et à ce qu'ils éliminent les produits dangereux du marché.

En travaillant de pair dans un esprit de collaboration, tous les intervenants et toutes les organisations de la chaîne d'approvisionnement alimentaire représentent des joueurs importants dans le maintien du système de salubrité des aliments au Canada.

Établissements agréés par le gouvernement fédéral
2011



Viande et volaille	775
Produits laitiers	278
Poisson et fruits de mer	780
Oeufs en coquille	210
Oeufs transformés	15
Fruits et légumes frais*	97
Produits transformés	221
Produits de l'érable	231

** Ne comprend pas les établissements agréés de fruits et légumes frais qui cotent les pommes, les pommes de terre et les bleuets.*

Dr Vasily Grebennikov : Secouer les arbres

L'objectif de recherche du Dr Vasily Grebennikov est de générer des connaissances sur les insectes; plus principalement les coléoptères qui se nourrissent de tissu végétal, ce qui représente un risque pour les ressources végétales canadiennes et peut avoir une incidence sur l'économie du secteur.

« Bon nombre d'espèces différentes peuvent émerger dans notre pays et causer des dommages incroyables à nos végétaux, et ce, sans qu'on le sache ou que l'on maîtrise la situation », indique Vasily. « Mon rôle est d'apprendre à connaître une fraction de ces espèces de coléoptères : celles qui se nourrissent de tissu végétal. Et même ce groupe est énorme. Il en existe des centaines et des centaines, dont une grande partie nous est totalement inconnue. »

Vasily est chercheur en entomologie au Laboratoire des végétaux de l'ACIA, à Ottawa. Les études sur le terrain sont de loin l'étape la plus importante de son cycle annuel. Vasily est un scientifique travaillant sur le terrain et il doit se rendre sur place pour prélever des échantillons.

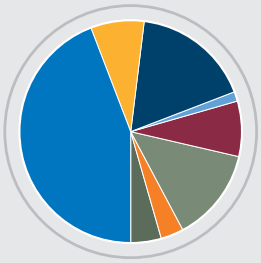
« Je n'expérimente rien dans mon bureau. Je dois me rendre en forêt, secouer les arbres et recueillir les insectes qui tombent, dit-il. Je réalise la plupart de mes activités de recherche sur le terrain en République populaire de Chine, à l'est de la Russie et au Japon. Les forêts de ces pays présentent des conditions similaires à celles du Canada. Elles sont assez différentes pour qu'elles nous soient étrangères, mais assez semblables pour que les insectes viennent et se sentent chez eux. »

Le réseau ÉTENDU de laboratoires à l'appui de la surveillance et des interventions d'urgence

Chaque année, l'ACIA peut effectuer plus de deux millions d'analyses et de tests en laboratoire ...

L'ACIA dispose d'un vaste réseau de 14 installations scientifiques comprenant 24 laboratoires à la grandeur du pays. Ces laboratoires mettent en œuvre une variété de programmes, qu'il s'agisse de dépistage de résidus, de maladies, d'éléments chimiques, de bactéries et de contaminants allergènes dans les aliments, les animaux et les plantes, ou d'activités spécialisées dans des domaines comme la microbiologie, la pathologie et les diverses maladies présentes chez les animaux ou les végétaux. Le réseau de laboratoires de l'Agence mène les analyses en profondeur requises pour les programmes de contrôle et de surveillance et pour répondre aux situations d'urgence liées à des éclosions. L'ACIA communique également aux installations canadiennes des mesures règlementaires en ce qui a trait aux agents zoopathogènes, aux normes de biosécurité des établissements, aux formations sur la biosécurité et à la certification des laboratoires privés. Chaque année, l'ACIA peut effectuer plus de deux millions d'analyses et de tests en laboratoire, en plus des tests coordonnés dans les laboratoires privés agréés. Chaque échantillon envoyé à l'ACIA peut subir un bon nombre de tests effectués en laboratoire.

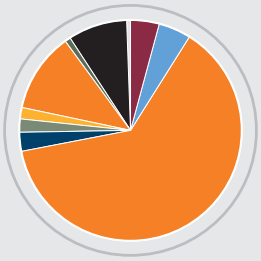
Analyse microbiologique des aliments
Nombre d'échantillons reçus
Avril 2010 - mars 2011



Viande	6 222
Produits laitiers	1 107
Poisson et fruits de mer	2 425
Fruits et légumes transformés	184
Fruits et légumes frais	1 149
Oeufs	1 937
Aliments importés et manufacturés	439
Plaintes des consommateurs*	622

** Échantillons reçus à la suite de plaintes déposées par des consommateurs et d'enquêtes.*

Analyse chimique des aliments
Nombre d'échantillons reçus
Avril 2010 - mars 2011



Viande	1 221
Produits laitiers	1 284
Poisson et fruits de mer	17 357
Fruits et légumes frais	763
Fruits et légumes transformés	565
Oeufs	404
Aliments transformés	3 261
Miel	223
Salubrité des aliments*	2 315
Protection des consommateurs*	148

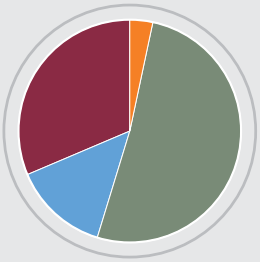
** Échantillons reçus et analysés par l'entremise de programmes de salubrité des aliments et de protection du consommateur, séparés des analyses chimiques normales.*

Contrôler
les importations et faciliter les exportations

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et l'Agence des services frontaliers du Canada (ASFC) travaillent en étroite collaboration afin de surveiller les expéditions d'animaux vivants et de matériel génétique, d'ingrédients de base et de produits alimentaires. L'ACIA gère les permis, les certificats et les déclarations concernant les envois de produits importés au Canada et s'assure que les exportations canadiennes répondent aux normes commerciales internationales. L'Agence mène des inspections et des analyses ciblées sur les produits alimentaires importés afin de contrôler l'approvisionnement en aliments et de cerner les sujets de préoccupation. Des restrictions relatives aux importations sont mises en place en fonction des évaluations de l'état sanitaire dans les pays exportant au Canada. L'industrie joue un rôle vital dans la sécurité des produits en répondant aux exigences relatives à l'importation. La sécurité des produits avant leur arrivée aux frontières canadiennes est facilitée grâce aux systèmes de surveillance et de contrôle du déplacement en transit des aliments, ainsi que des intrants et des produits agricoles. Ces activités comprennent les envois, la distribution et les produits, les résultats des contrôles de la qualité, un programme d'assainissement, les plaintes de consommateurs et les mesures correctives.

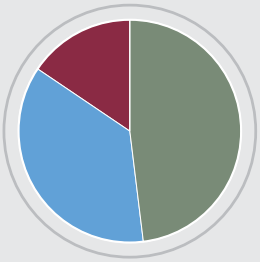
Les possibilités d'exportation jouent un rôle primordial dans la croissance de la plupart des industries du secteur de l'agriculture et de l'agroalimentaire. En 2010, le Canada était le cinquième plus gros exportateur et le sixième plus gros importateur de produits agroalimentaires dans le monde, avec des exportations évaluées à 35,5 milliards de dollars, des exportations de fruits de mer de 3,9 milliards et des importations évaluées à 28,1 milliards de dollars.

Nombre total de transactions liées aux chargements d'aliments, de produits animaux et végétaux d'importation au Canada
Avril 2010 - mars 2011



Atlantique	57 115
Ontario	842 267
Québec	227 043
Ouest	514 002
Nombre total de transactions	1 640 427

Inspections des chargements de produits frais importés
Avril 2010 - mars 2011



Atlantique	15
Ontario	7 178
Québec	5 434
Ouest	2 297
Nombre total d'inspections	14 924

Outre les programmes de salubrité des aliments concernant les fruits et légumes frais, des inspecteurs de produits frais importés relevant de l'ACIA sont prévus par l'entremise du Service d'inspection à destination, qui assure un service à recouvrement des coûts impartial à tous les secteurs de l'industrie des produits frais afin de les aider à résoudre les conflits entre les vendeurs et les acheteurs en ce qui a trait à la qualité des fruits et légumes frais.

Mobiliser des ressources pour les enquêtes et les rappels

L'ACIA joue un rôle dans la salubrité et la sécurité des aliments et travaille sans relâche afin d'améliorer ses systèmes d'intervention d'urgence et ses mesures de biosécurité. Il incombe à l'Agence de prévenir les dangers pour la santé publique et les menaces pour l'approvisionnement alimentaire et d'intervenir en pareil cas. L'ACIA intervient dans les situations de crise en mobilisant des ressources pour mener des enquêtes sur les dangers relatifs à la salubrité des aliments et pour effectuer des rappels de produits alimentaires lorsque nécessaire. L'ACIA lance des enquêtes et répond aux plaintes sur la salubrité des aliments lorsque les consommateurs, l'industrie, les inspecteurs du gouvernement et d'autres intervenants font part de leurs préoccupations et de leurs constatations à l'Agence et aux autres ministères fédéraux concernés.

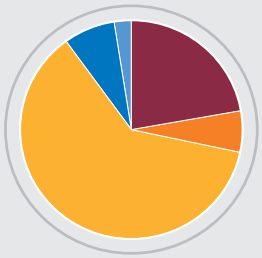
L'ACIA établit également des périodes de quarantaine pour les animaux malades dans les fermes, les zoos, les parcs ou les établissements de recherche, et établit des zones de contrôle pour les épidémies ou les maladies présentes dans les cultures, l'horticulture et les produits forestiers.

Un incident de rappel d'aliments est lié à la situation de rappel initial d'un ou de plusieurs produits. Un incident de rappel peut mener à d'autres rappels, ce qui entraîne l'arrêt de l'utilisation ou de la vente du produit concerné pendant une certaine période. Il existe quatre principaux types de rappel :

- rappels liés aux microbes (p. ex., bactéries, virus ou parasites);
- rappels liés aux produits chimiques (p. ex., teneur élevée en plomb, en mercure ou en pesticides);
- rappels liés à la présence de matières étrangères provenant d'une source extérieure (p. ex., verre, cheveux ou éclats de métal);
- rappels liés aux allergènes (p. ex., le produit alimentaire contient des ingrédients tels que des arachides, du lait ou des oeufs, alors qu'ils ne sont pas mentionnés sur l'étiquette).

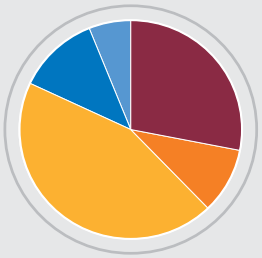
Tous les types de rappels sont classés dans la catégorie I, II ou III en fonction des risques qu'ils présentent pour la santé des consommateurs. Les rappels de catégorie I visent à prévenir le public au sujet d'un risque élevé de problèmes de santé graves ou de décès. Les rappels de catégorie II concernent les risques modérés qui peuvent entraîner des problèmes de santé à court terme mais qui ne mettent pas la vie en danger. Enfin, ceux de catégorie III, qui sont souvent liés à la qualité du produit, indiquent de faibles risques qui ne devraient entraîner aucun effet néfaste sur la santé.

Nombre total de plaintes de consommateurs sur la salubrité des aliments
Avril 2010 - mars 2011



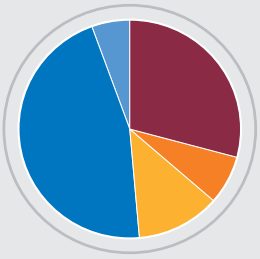
Origine microbiologique	440
Origine chimique	119
Matières étrangères	1 206
Allergènes	150
Autres	45
Nombre total de plaintes	1 960

Nombre total d'enquêtes sur la salubrité des aliments
Avril 2010 - mars 2011



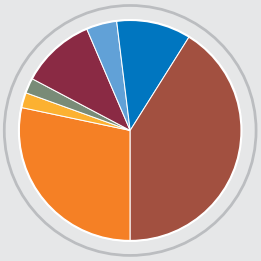
Origine microbiologique	830
Origine chimique	293
Matières étrangères	1 305
Allergènes	351
Autres	177
Nombre total d'enquêtes	2 956

Nombre total d'incidents de rappels d'aliments
Avril 2010 - mars 2011



Origine microbiologique	77
Origine chimique	19
Matières étrangères	32
Allergènes	121
Autres	14
Nombre total d'incidents de rappels	263

Maladies des animaux à déclaration obligatoire au Canada
Avril 2010 - mars 2011



Anaplasmose	19
Fièvre charbonneuse	5
Encéphalopathie spongiforme bovine	2
Maladie débilitante chronique	5
Cysticercose	1
Influenza aviaire à déclaration obligatoire	1
Tremblante du mouton	13

Application des règlements et vérification de la conformité

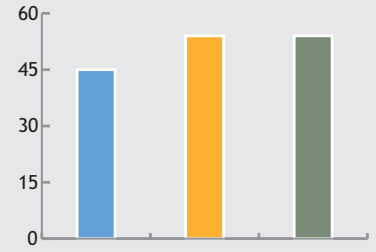
L'ACIA vérifie que les produits répondent aux normes et aux règlements canadiens. L'Agence a mis en place des mesures de conformité et d'application à la grandeur de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et relatives aux ressources alimentaires, animales et végétales. Les interventions réalisées par l'ACIA peuvent cibler plusieurs endroits – au-delà des frontières canadiennes dans les pays des partenaires commerciaux du Canada, à la frontière ou près de la frontière canadienne, à l'intérieur du pays dans les installations de transformation de produits alimentaires, animaux et végétaux, dans les points de distribution et dans les installations de vente au détail et de service alimentaire.

L'ACIA dispose d'une vaste gamme d'outils disponibles pour vérifier la conformité aux règlements et appliquer les normes en matière de santé et de sécurité :

- refus de faire entrer des chargements au Canada en l'absence de documents obligatoires des systèmes de suivi des produits;
- saisie, retenue ou destruction des chargements et des produits s'il est nécessaire de contrôler le mouvement de certains produits pour des raisons de santé, de sécurité ou de qualité;
- suspension et annulation de licences, d'agréments ou de permis pour des établissements agréés par le fédéral;
- avis de violation, avertissements et pénalités relativement aux exigences règlementaires ayant trait à la santé animale ou à la protection des végétaux;
- recommandation de poursuites judiciaires au ministère de la Justice, en fonction de la gravité de la violation ou de l'ampleur des mesures d'application.

L'ACIA utilise les sanctions pécuniaires comme outil de mise en application des règlements fédéraux. L'ACIA peut émettre un avis de violation, qui est en fait un type de contravention. Dans cet avis, on retrouve un avertissement ou une sanction. Les personnes ne participant pas à des activités commerciales peuvent recevoir une amende de 500 $ à 1 300 $. Une violation commise dans le cadre d'une activité commerciale est passible d'une amende de 1 300 $ à 15 000 $. Ces amendes prennent la forme de sanctions administratives pécuniaires (SAP).

Activités d'application de la loi de l'ACIA
Avril 2010 - mars 2011



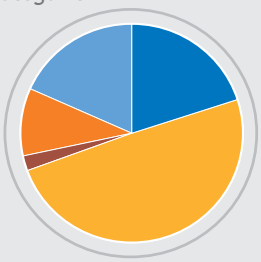
Envois d'aliments dont l'entrée a été refusée	45
Suspensions et révocations	54
Produits alimentaires retenus	54

Catégories de sanctions administratives pécuniaires (SAP)

Identification des animaux – L'ACIA veille au respect des exigences liées à l'identification et au signalement des déplacements des animaux en différents endroits, y compris dans les exploitations agricoles, les marchés aux enchères, les abattoirs, les usines d'équarrissage et les foires agricoles. L'ACIA vérifie également si les recycleurs de cadavres d'animaux se conforment à ces exigences.

Transport des animaux – L'ACIA veille au respect des exigences liées au transport sans cruauté en différents endroits, y compris dans les marchés aux enchères, les établissements d'abattage et les postes frontaliers canadiens, en plus d'effectuer des contrôles routiers.

Sanctions administratives pécuniaires
Avril 2010 - mars 2011
par catégorie



Identification des animaux - 20 %
Procès-verbal comportant un avertissement - 33
Procès-verbal infligeant une sanction - 35
Valeur des sanctions : 26 300 $

Transport des animaux - 49 %
Procès-verbal comportant un avertissement - 46
Procès-verbal infligeant une sanction - 120
Valeur des sanctions : 291 320 $

Restrictions relatives aux aliments du bétail - 2 %
Procès-verbal comportant un avertissement - 2
Procès-verbal infligeant une sanction - 5
Valeur des sanctions : 21 200 $

Santé des animaux en général - 10 %
Procès-verbal comportant un avertissement - 25
Procès-verbal infligeant une sanction - 9
Valeur des sanctions : 23 200 $

Protection des végétaux - 18 %
Procès-verbal comportant un avertissement - 47
Procès-verbal infligeant une sanction - 15
Valeur des sanctions : 64 200 $

Suite à la page 12

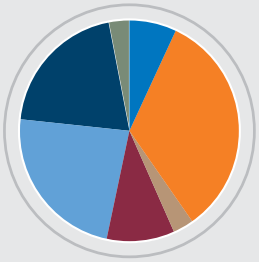
Suite de la page 11

Santé des animaux – L'ACIA veille au respect des diverses exigences grâce à des activités telles que l'inspection des abattoirs, des établissements de transformation des aliments, des exploitations agricoles et des postes frontaliers canadiens.

Aliments du bétail – L'ACIA inspecte les installations et les étiquettes d'aliments du bétail en différents endroits, y compris les exploitations agricoles, les provenderies commerciales, les points de vente au détail des aliments du bétail et les usines d'équarrissage de sous-produits animaux.

Protection des végétaux – L'ACIA veille au respect des exigences liées au déplacement des produits et des matériaux en différents endroits, y compris les postes frontaliers canadiens. L'ACIA vérifie également que des phytoravageurs ne sont pas déplacés en dehors d'une zone restreinte.

Poursuites –
Verdicts de culpabilité répartis par loi et par région
Avril 2010 - mars 2011



Loi relative aux aliments du bétail **- 7 %**
Ontario : Nombre de verdicts de culpabilité - 2
Valeur de l'amende - 8 000 $

Loi sur les engrais **- 33 %**
Ouest : Nombre de verdicts de culpabilité - 10
Valeur de l'amende - 100 000 $

Loi sur l'inspection du poisson **- 3 %**
Québec : Nombre de verdicts de culpabilité - 1
Valeur de l'amende - 3 000 $

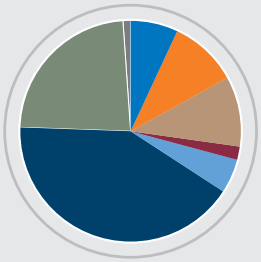
Loi sur les aliments et drogues **- 10 %**
Ouest : Nombre de verdicts de culpabilité - 3
Valeur de l'amende - 15 000 $

Loi sur la santé des animaux **- 23 %**
Québec : Nombre de verdicts de culpabilité - 7
Valeur de l'amende - 35 000 $

Loi sur l'inspection des viandes **- 20 %**
Ontario : Nombre de verdicts de culpabilité - 2
Valeur de l'amende - 100 000 $
Québec : Nombre de verdicts de culpabilité - 2
Valeur de l'amende - 2 000 $
Ouest : Nombre de verdicts de culpabilité - 2
Valeur de l'amende - 10 300 $

Loi sur la protection des végétaux **- 3 %**
Ontario : Nombre de verdicts de culpabilité - 1
Valeur de l'amende - 5 000 $

Poursuites _
Accusations réparties par loi et par région
Avril 2010 - mars 2011



Loi sur les produits agricoles au Canada **- 7 %**
Nombre de chefs d'accusation : 15
Ontario : 1, Québec : 14, Ouest : 0

Loi relative aux aliments du bétail **- 10 %**
Nombre de chefs d'accusation : 20
Ontario : 18, Québec : 2, Ouest : 0

Loi sur les engrais **- 10 %**
Nombre de chefs d'accusation : 20
Ontario : 0, Québec : 0, Ouest : 20

Loi sur l'inspection du poisson **- 2 %**
Nombre de chefs d'accusation : 5
Ontario : 0, Québec : 1, Ouest : 4

Loi sur les aliments et drogues **- 5 %**
Nombre de chefs d'accusation : 11
Ontario : 1, Québec : 2, Ouest : 8

Loi sur la santé des animaux **- 41 %**
Nombre de chefs d'accusation : 82
Ontario : 67, Québec : 15, Ouest : 0

Loi sur l'inspection des viandes **- 23 %**
Nombre de chefs d'accusation : 47
Ontario : 20, Québec : 7, Ouest : 12
Atlantique : 8

Loi sur la protection des végétaux **- 1 %**
Nombre de chefs d'accusation : 2
Ontario : 2, Québec : 0, Ouest : 0

Eliza Yue : Atteindre tous les Canadiens

Eliza Yue sait ce que signifie avoir le sens de la mission. Comme coordonnatrice des rappels régionaux de la Colombie-Britannique, elle joue un rôle crucial dans le mandat de l'Agence : s'assurer que les aliments potentiellement contaminés ne se retrouvent pas dans les magasins d'alimentation canadiens.

« C'est extrêmement valorisant de savoir que notre travail a une incidence positive directe sur la vie des gens que nous tentons de protéger », affirme Eliza.

Les journées d'Eliza se suivent, mais ne se ressemblent guère. Quand elle n'assiste pas à une réunion, elle parle au téléphone ou consulte son BlackBerry pour tenter de retracer différents produits alimentaires.

Lorsqu'elle ne dirige pas une enquête sur un produit visé par un rappel, elle fait ce qui lui vient tout naturellement : parler en cantonais, sa langue maternelle. Eliza, qui est née à Hong Kong, participe également aux efforts de l'Agence pour communiquer à différents publics des messages sur la salubrité des aliments.

« Si la diffusion à la radio ou à la télévision d'une entrevue en cantonais permet d'élargir le public ciblé, je me considère privilégiée de pouvoir apporter cette contribution supplémentaire. »