



Agriculture  
Canada

Publication 5244



# Direction générale de la production et de l'inspection des aliments



---

## *Programmes*



Canada



# Direction générale de la production et de l'inspection des aliments

## *Programmes*



Agriculture  
Canada

## *Direction générale de la production et de l'inspection des aliments*

Les produits agricoles et forestiers canadiens n'auront du succès sur les marchés intérieurs et internationaux que s'ils sont sains, sûrs et de bonne qualité. À cette fin, le gouvernement fédéral a promulgué des lois et des règlements dont le but est de guider les producteurs et les transformateurs. Des spécialistes et des techniciens compétents de la Direction générale de la production et de l'inspection des aliments d'Agriculture Canada veillent à faire respecter et à appliquer les normes dans tout le pays, en effectuant des inspections et des analyses et en exerçant de la surveillance.



Cette direction générale est l'une des plus diversifiées et décentralisées de l'administration fédérale. Elle compte cinq domaines de responsabilité à l'égard du secteur agro-alimentaire, soit : la protection des végétaux, l'hygiène vétérinaire, la santé et la sécurité de la population, l'assurance de la qualité des aliments et la surveillance des hippodromes.



## Protection des végétaux

L'objectif de ce programme est de maintenir un approvisionnement adéquat de plantes et de produits végétaux sûrs et sains pour l'usage et la consommation des Canadiens et pour l'exportation.

Nos employés sont formés pour dépister, combattre ou éliminer les maladies et les ravageurs qui attaquent les cultures, les forêts et les végétaux canadiens et pour empêcher les maladies qui sévissent dans les pays d'où nous importons des produits végétaux de pénétrer chez nous.



La fertilité et la productivité des sols sont améliorées par l'apport d'engrais dont l'efficacité, la puissance et l'innocuité sont vérifiées, afin d'assurer l'absence de résidus nocifs.

Les pesticides sont aussi des armes utiles pour lutter contre les ravageurs des potagers, des grandes cultures et des forêts. Tous les pesticides utilisés au Canada doivent être homologués. On vérifie leur efficacité et leur innocuité pour les humains et le milieu dans les conditions d'utilisation approuvées.



Ils inspectent donc soigneusement les produits agricoles à la ferme, ainsi qu'aux divers points d'entrée (aéroports, ports et postes de douane), veillant à ce qu'ils soient conformes aux normes rigoureuses que nous avons établies en matière de salubrité et de qualité. Ainsi, nous pouvons garantir que nos semences sont à la fois bonnes, saines et pures grâce à un système d'inspection et de certification des semences. Le succès de ce système est dû en partie au fait que l'on sème des graines contrôlées, exemptes de maladie, dans un sol fertile, par temps favorable.



## Hygiène vétérinaire

L'objectif du programme d'hygiène vétérinaire est d'empêcher l'introduction au Canada de graves maladies animales étrangères et d'éliminer ou de contenir les maladies qui existent déjà au Canada, afin d'assurer la santé du cheptel.

Il est important de protéger la santé des bestiaux et de la volaille, car certaines maladies animales, comme la tuberculose, la brucellose et la rage, sont transmissibles aux humains. Cette vigilance est également un atout pour l'exportation du bétail, de la viande et des produits carnés. Enfin, la santé du cheptel revêt une importance d'autant plus grande que de nombreuses maladies du bétail sont capables de porter un dur coup à l'économie du pays.

Afin d'empêcher l'entrée au pays de graves maladies animales étrangères, la Direction générale procède aux points d'entrée à une inspection du bétail, de la viande, des produits carnés, de la volaille, des produits avicoles et de certains produits du sol. Dans de nombreux cas, on exige du pays exportateur un permis d'importation et un certificat. Au besoin, on imposera une quarantaine ou l'on prélèvera des échantillons qui seront soumis à l'analyse en laboratoire. Dans certains cas, nos agents visiteront des pays qui exportent



du bétail au Canada, afin d'y pratiquer des tests et des inspections pour vérifier si les animaux sont sains.

Sur la scène intérieure, nous visitons les exploitations agricoles, les marchés aux enchères, les parcs de rassemblement du bétail et les couvoirs pour procéder à des inspections et à des épreuves et pour prélever des échantillons. Nous avons mis sur pied des programmes de dépistage et de surveillance des maladies et, lorsque cela était nécessaire, des programmes d'éradication et de lutte. Les inspections ante-mortem et post-mortem des bestiaux et de la volaille destinés à la consommation constituent aussi un volet important du programme national de surveillance des maladies animales.

Nous inspectons aussi le bétail et les produits du bétail destinés à l'exportation. La volaille et les produits avicoles destinés au marché interprovincial sont parfois inspectés, mais ils le sont obligatoirement avant l'exportation. Des certificats sont délivrés au besoin.

La réglementation du transport du bétail relève aussi de la Direction générale, laquelle doit veiller à ce que les animaux souffrent le moins possible ou ne meurent pas durant le transport par camion, par train, par navire ou par avion.

## Santé et sécurité de la population

La santé et la sécurité de la population sont protégées grâce à divers programmes.

En vertu des lois et des règlements régissant l'inspection des viandes et des produits carnés au Canada, les inspecteurs vétérinaires, aidés des inspecteurs de produits primaires, sont responsables de vérifier et d'approuver tous les aspects de la conception et de la construction des abattoirs enregistrés. Ils appliquent des normes sanitaires rigoureuses partout dans ces établissements.

Tous les animaux destinés à la consommation sont inspectés attentivement avant l'abattage, et chaque carcasse fait ensuite l'objet d'une inspection détaillée. Tout animal, carcasse ou morceau jugé impropre à la consommation est éliminé. Toutes les étapes de la manipulation et de la transformation de la viande et des produits carnés dans ces établissements se font sous la surveillance d'inspecteurs du gouvernement. On accorde un soin particulier au dépistage de résidus de médicaments et de produits chimiques, à l'utilisation d'additifs et à la précision de l'étiquetage.

Les inspections, les épreuves et les surveillances effectuées dans le cadre du programme d'inspection des viandes contribuent à protéger la santé de la population, car ils permettent de garantir que seuls les viandes et les produits carnés sains et salubres entrent dans le réseau alimentaire. Les produits carnés importés doivent répondre aux mêmes normes

rigoureuses avant d'être admis sur nos marchés intérieurs.

L'enregistrement et l'inspection des usines de produits laitiers assurent le maintien de normes sanitaires élevées dans la préparation, au Canada, du beurre, du fromage, du lait en poudre et des produits laitiers concentrés. De même, les fabricants d'ovoproduits doivent se soumettre aussi aux règlements régissant la construction et l'hygiène des établissements pour produire des aliments sains et sûrs, tant pour le marché intérieur que pour l'exportation.

La Direction générale s'occupe de la réglementation des fruits et des légumes frais et transformés, du miel, du sirop d'érable et des oeufs. Les règlements sur la construction des établissements et l'inspection des produits assurent le respect des normes de salubrité et de qualité. De plus, l'inspection des produits importés permet de vérifier s'ils répondent aux mêmes normes rigoureuses que nos propres produits.

Agriculture Canada applique des règlements relevant de Santé et Bien-être social Canada en ce qui a trait à la délivrance de permis et à l'approbation de produits chimiques pour le secteur alimentaire.

Bien que la décision finale d'homologuer ou non un pesticide ou un herbicide revienne à Agriculture Canada, les ministères de la Santé nationale et du Bien-être social, de l'Environnement ainsi que des Pêches et des Océans renseignent nos employés sur les questions de santé humaine et les risques environnementaux que posent ces substances. Ces produits biologiques et chimiques vont des pesticides que nous utilisons dans nos jardins et des myxobactéricides pour petites piscines aux insecticides pulvérisés dans les forêts pour lutter contre la tordeuse des bourgeons de l'épinette en passant par les herbicides dont se servent les agriculteurs pour tuer les mauvaises herbes dans leurs cultures.



## Assurance de la qualité

L'objectif des différents programmes d'assurance de la qualité appliqués ou surveillés par la Direction générale est de veiller à ce que les produits agricoles offerts aux consommateurs canadiens soient classés et inspectés comme il se doit, étiquetés afin d'empêcher les fraudes et emballés conformément à la loi.

Outre les tâches liées à l'application de normes sanitaires rigoureuses dans les établissements enregistrés, nos inspecteurs ont aussi la responsabilité de classer les carcasses, les fruits et les légumes frais et les oeufs en coquille, ainsi que de surveiller le classement de la volaille par des employés du secteur privé ayant reçu une formation appropriée.

La Direction générale examine les étiquettes des produits afin de vérifier si elles sont exactes et honnêtes. Les matériaux d'emballage entrant en contact avec certains produits alimentaires doivent se révéler conformes aux normes adoptées.



On doit aussi vérifier l'innocuité et la valeur nutritive des aliments du bétail et veiller à ce qu'ils ne nuisent pas au rendement ou à la santé des animaux. La Direction générale procède au dépistage de résidus de médicaments et de contaminants biologiques et chimiques dans la nourriture du bétail afin d'empêcher qu'ils passent dans le lait, la viande et les oeufs. Elle inspecte les usines et les ateliers de mélange à la ferme et s'attarde plus particulièrement à la préparation des aliments médicamenteux.

Les producteurs peuvent aussi avoir confiance dans l'efficacité et la puissance des engrais commerciaux qu'ils utilisent, grâce au système d'évaluation et d'homologation de ces produits.



Un système d'inspection et de certification des cultures sur pied, de même que l'inspection, l'évaluation et le contrôle des semences, permet d'assurer la qualité des semences offertes sur les marchés intérieurs et extérieurs. Seules les variétés dont on a prouvé la valeur et qui ont été enregistrées peuvent être vendues au Canada.

En vertu d'une entente conclue entre Consommation et Corporation Canada et Agriculture Canada, ce sont les inspecteurs de notre Direction générale qui appliquent les dispositions de la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation concernant l'étiquetage des aliments.



## *Surveillance des hippodromes*



La Direction générale assure aussi la réglementation et la supervision du système de pari mutuel visant à protéger les turfistes.

## *Soutien technique*

Des laboratoires, situés à différents endroits stratégiques du pays, appuient les programmes phyto- et zoosanitaires. Parmi les services qu'ils offrent, mentionnons : l'analyse chimique et microbiologique d'échantillons et de spécimens soumis par les sections opérationnelles; l'identification de pathogènes des animaux et des végétaux; la préparation de réactifs et la réalisation de travaux de recherche.

Les laboratoires jouent aussi un rôle essentiel à la certification des plantes, des produits végétaux, des bêtes et des produits animaux

destinés à l'exportation. De plus, Agriculture Canada compte sur les épreuves qu'ils réalisent pour empêcher l'entrée de maladies végétales et animales étrangères au Canada et pour assurer le bon fonctionnement des programmes d'éradication et de lutte contre les maladies sévissant actuellement au pays.



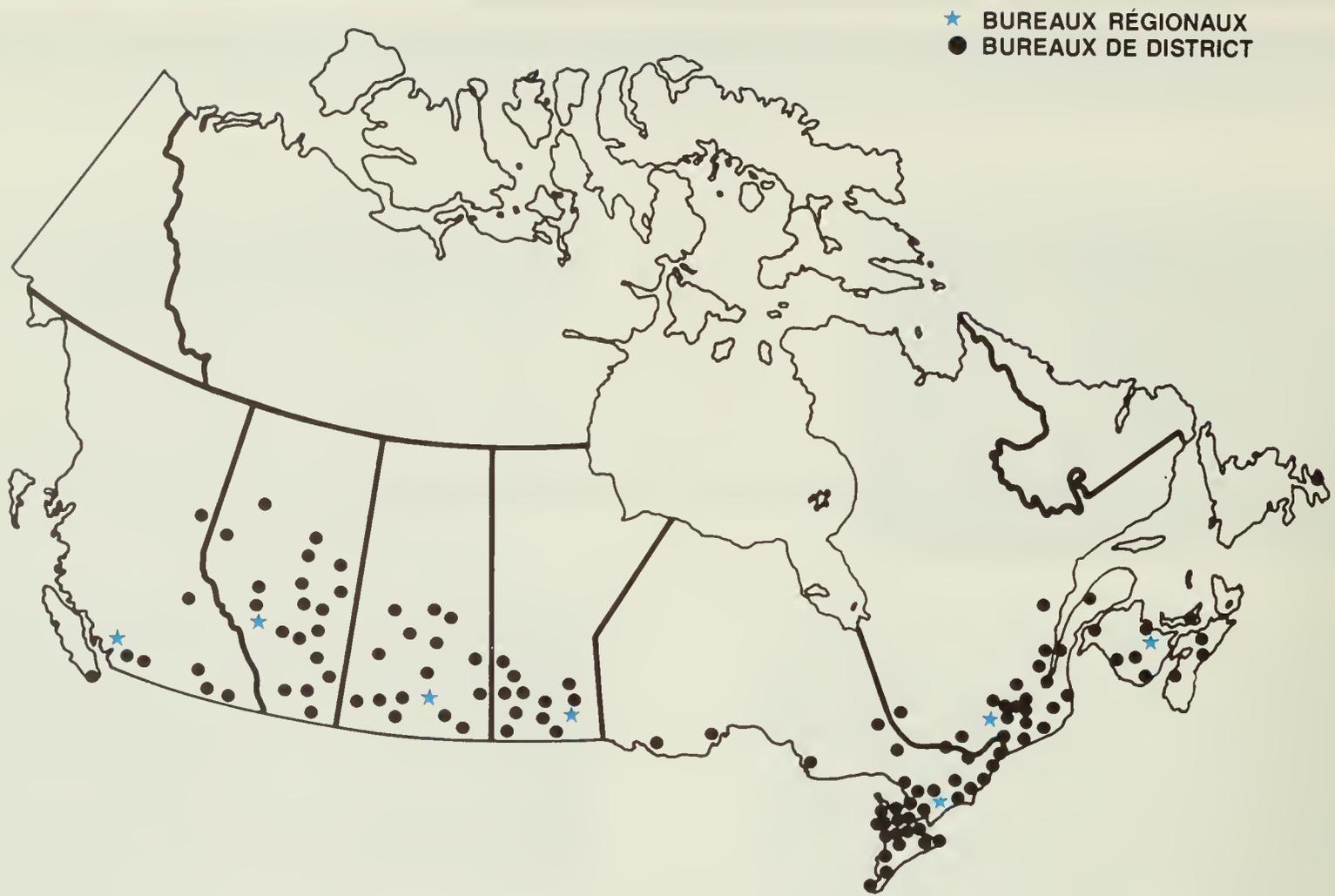
## *Soutien opérationnel*



En plus du rôle habituel des groupes de soutien administratif, les services de gestion de la Direction générale s'occupent de tâches comme l'examen des lois et règlements ainsi que la planification, la vérification et l'évaluation des programmes.

Des modules de soutien financier permettent le fonctionnement harmonieux des sections opérationnelles.

Enfin, les deux directions opérationnelles peuvent compter sur des unités de formation dont la fonction est de préparer les employés à exécuter leurs tâches et, le cas échéant, à accéder à des postes comportant plus de responsabilités.





# The Food Production and Inspection Branch

## The Programs

